

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG Riserva

Uvas 70% Sangiovese, 30% vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Vinci y otras áreas DOCG de Chianti

Altitud 50-150 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas de arcilla y esquistos de arena. Alterna con viñedos ubicados en zonas con mayor contenido de arcilla y pH alcalino.

Alcohol 13 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de una maceración de 15 días a 27-28°C en acero, mediante técnicas delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento Madura en parte en depósitos grandes y de 2º y 3º paso, y en parte en acero con microoxigenación durante unos 12 meses. Luego pasa un año en acero y de 2 a 6 meses en botella dependiendo de la añada.

Notas de sabor Color rojo rubí con ribete ligeramente granate. En nariz es intenso, con especias y fruta madura, cereza marasco, pimienta, nuez moscada y quina. En boca es tenso y sávido, con cuerpo y con una intensidad especiada. Tiene un final largo y jugoso de fruta madura y pimienta.

Maridajes de comida Carnes rojas, chuletas de cerdo, chorizos a la parrilla, embutidos, carnes trufadas.



0,75 l



Oaked



Awarded