SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Uvas 80% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti Classico DOCG

Altitud 150-450 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo poco profundo, de estructura franco-arcillosa. Rica en fragmentos de roca y caliza. No excesivamente fértil, con excelentes concentraciones de minerales y hierro.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C, seguida de maceración durante 20 días a 28-29°C en acero, mediante técnicas de delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento En grandes toneles y tinas de hormigón durante 24 meses, seguido de una crianza de 12 meses en acero. Luego se embotella y envejece durante al menos 3 meses.

Notas de sabor Color rojo rubí. En nariz es severo y rico en fragancias, desde bayas hasta frutos rojos maduros, con notas balsámicas y especias picantes. En boca es amplio y jugoso, con un tanino suave e integrado. Tiene notas claras de frutos rojos, especias y bayas silvestres, que acompañan la larga nota final.

Maridajes de comida carnes rojas; filete florentina, estofado.

0,75 l

Oaked