

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico

Raisins 70% Sangiovese, 30% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Zone Chianti DOCG

Altitude 50-250 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol de colline, composé principalement de grès, substrat calcaire-marno-calcaire, schistes argileux et sablonneux et présence de galets ou de cailloux de Galestro.

De l'alcool 14 % vol.

Fermentation La fermentation alcoolique est réalisée en cuves acier à température contrôlée de 20/26 °C pendant environ 10-12 jours avec soutirage et délestage. Il est ensuite macéré pendant environ 15-25 jours à une température de 26-28°C. La fermentation malolactique se produit en acier, suivie d'un soutirage et d'une sulfuration.

Vieillessement Le vin est élevé en cuve inox pendant 6 mois avec micro-oxygénation et élevage sur lies fines.

Notes de dégustation Les raisins Campoluce sont nés et cultivés sans l'utilisation d'engrais, de pesticides chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés. Il est de couleur rouge rubis, avec un nez agréable de fruits rouges et violets, avec une bonne structure. Il a un goût doux et fruité, avec des notes douces de fraise et de cerise noire, et présente un bon équilibre organoleptique.

Accords mets Viandes rouges; rôti de porc, fromages affinés, prosciutto, tartare de viande et carpaccio.



0,75 l



Awarded



Campoluce / Chianti DOCG biologico

Awards & Ratings

Annata 2023

- THE DRINKS BUSINESS / SANGIOVESE MASTER / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2022

- GUIDA BIO / 2024 / **4 Foglie**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Silver Medal**

Annata 2021

- PRAGUE WINE TROPHY / 2023 / **Gold Medal**

Annata 2020

- INDIA WINES AND SPIRITS AWARDS / 2022 / **Silver Medal**

Annata 2019

- AWARD SAKURA – JAPAN WOMAN'S WINE AWARDS / 2022 / **Gold**
- AWARD SAKURA – JAPAN WOMAN'S WINE AWARDS / 2021 / **Silver**
- GAMBERO ROSSO _ GUIDA BEREbene / 2021 / **Quality Price Award**

Annata 2018

- JAPAN WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**

Annata 2017

- BERLINER WEIN TROPHY / 2019 / **Berliner Silver**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2019 / **Silver Medal _ 90 points**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2019 / **Bronze Medal**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / **93 punti**

Annata 2016

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2018 / **93 punti**

Annata 2015

- WINE ENTHUSIAST / 2018 / **86 points**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2017 / **Commended**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2017 / **Commended**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **93 punti**
- PRAGUE WINE TROPHY / 2017 / **Prague Gold**
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / **86 points**



Campoluce / Chianti DOCG biologico

Annata 2014

- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2016 / **92 punti**

Annata 2013

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2015 / **Commended**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2015 / **90 punti**

Annata 2012

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / **Bronze Medal**
- EXPOVINA / 2014 / **Silver Diplom**
- LUCA MARONI – ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2014 / **92 punti**

Annata 2011

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2013 / **Silver Medal**