

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Raisins 90% Sangiovese, 10% Trebbiano et Malvasia

Zone de production Chianti DOCG, Vinci, Florence

Altitude 50-150 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Marnes et grès, composés d'argile et de schistes sablonneux.

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier à une température contrôlée de 18 à 26 ° C pendant environ 12 à 15 jours avec macération sur les peaux en utilisant des techniques de soutirage. La fermentation malolactique a ensuite lieu en cuve d'acier suivie d'un soutirage et d'une sulfuration.

Vieillessement Le vin est élevé en cuves inox où se déroule la fermentation malolactique et où il est stocké jusqu'à la mise en bouteille, avec batonnage sur lies fines. Le produit n'est pas filtré, respectant ses caractéristiques naturelles. Le symbole Vegan Quality certifie le processus éthique intégral avec lequel le vin est produit, sans aucune utilisation de produits d'origine animale pendant les différentes phases de croissance, de vinification et de stabilisation du vin.



0,75 l



Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Notes de dégustation Robe rubis délicatement lue, avec des sensations florales et fruitées au nez. Cerise, pensée et fraise, sur une base de baies sauvages. Le nez élégant revient en bouche avec une gorgée dynamique et croquante, équilibrée en structure et en acidité et une longue note finale de fruits, d'épices légères et de goût balsamique.

Accords mets Pappardelles au ragoût ; rosbif, fromages, ribollita, flans de légumes, soupe de poisson.