

# SENSI

1890  
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

## Campoluce / Chianti DOCG biologico

ブドウ 70% Sangiovese, 30%  
仕方で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティDOCGエリア

高度 50-250 m a.s.l.

土壌の種類

主に砂岩、石灰岩-泥灰土の基質、粘土および砂片岩、およびガレストロの小石または石の存在からなる丘陵土壌。

アルコール 14 % vol.

発酵

アルコール発酵は、20/26°Cの制御された温度で約10~12日間、ラッキングとDelestageを使用してスチールバットで実行されます。

次にそれは26-28°Cの温度で約15-25日間浸軟されます。マロラクティック発酵は鋼で起こり、ラッキングと硫化が続きます。

エージング

ワインはステンレス鋼の大桶で6ヶ月間熟成され、マイクロ酸化と細かい粕での熟成が行われます。

テイastingノート

カンポルスのブドウは、肥料、合成化学農薬、遺伝子組み換え生物を使用せずに生まれ育ちます。

それは色がルビーレッドで、赤と紫の果実の心地よいノーズを持ち、良いストラクチャーを持っています。

なめらかでフルーティーな味わいで、ストロベリーとブラックチェリーの甘い香りがあり、官能的なバランスが良いです。



0,75 l



Awarded



## Campoluce / Chianti DOCG biologico

フードペアリング 赤身の肉;  
ローストポーク、熟成チーズ、生ハム、肉のタルタル、カ  
ルパッチョ。