

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

ブドウ 80% Sangiovese,
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

高度 100から105メートルa.s.l.

土壌の種類

丘陵で緩く深い土壌で、海洋の化石や骨が豊富です。
粘土質片岩と砂質片岩からなるマーリーアレンス土壌。
それらは、アルカリ性のpHを持つより粘土質の地域にある
ブドウ園と交互になります。

アルコール 13 % vol.

発酵

それは20-24°Cの温度で-12日間発酵され、次に鋼タンク内
で27-28°Cで15日間浸軟され、ポンプオーバーとデレステ
ージ技術、その後のマロラクティック発酵、ラッキング、
および硫化の追加が行われます エージェント。

エージング

マイクロ酸素化と微細な粕を備えた鋼製タンクでの約6か月
間の精製。

テイastingノート 紫の反射のあるルビー色。

香りは、フレッシュフルーツ、ブラックベリー、チェリー
のすべてで、何よりも、ほのかなスパイシーな香り
が伴います。

若くてさわやかで、垂直で、フルーティーで、味
いはほのかで、良いストラクチャーと
バランスがあります。

フードペアリング 赤身の肉;
ゲーム、コールドカット、煮込み肉。



0,75 l