SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Chianti / Chianti DOCG

ブドウ Sangiovese, 仕様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 50～150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ナス土壌。
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、次に鋼製タンク内で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が使用されます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、および硫化剤の添加。

エージング
ミ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。

テイスティングノート
ルビーレッドの色で、良いボディと、チェリーとスパイスのほのかな香りがあり、強烈で持続的なアロマがあります。
味わいは滑らかでフレッシュ、心地よいバランスが取れています。

フードペアリング
赤身の肉、ハム、熟成チーズ、タルタルステーキ、カルパッチョ。



0,75 l

Awarded