

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Dalcampo / Chianti DOCG

ブドウ 70% Sangiovese, 30%
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 50-100 m a.s.l.

土壌の種類

丘陵の土壌、緩くて深く、海洋の化石や岩の破片が豊富です。

泥灰土と砂岩、粘土片岩と砂片岩で構成されています。

粘土含有量が高く、アルカリ性のpH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

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、27~28°Cで15日間浸軟させます。

その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化。

エージング

細粒の粕を微量酸素化して鋼製バットで約6ヶ月間熟成させる。

テイastingノート 紫色の反射を伴うルビーレッド色。ブーケはフレッシュフルーツ、ブラックカラント、チェリー、そして繊細なスパイスです。

味わいには、若くてニッピーで、フルーティーでほのかな味わいです。

フードペアリング 赤身の肉; 肉ケバブ。



0,5l - 0,75l - 1,5l - 2l



Awarded