SENSI
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

ブドウ 80% Sangiovese,
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア キャンティクラシコDOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壌の種類 粘土質ローム構造の浅い土壌。
岩の破片や石灰岩が豊富です。
過度に肥沃ではなく、ミネラルと鉄の濃度が優れています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵
20～24°Cの温度で10～12日間のアルコール発酵、続いて鋼中で28～29°Cで20日間の浸軟、デレステージおよびラッキング技術を使用。
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
大きな樽とコンクリートの大桶で24か月間、その後12か月間鋼で熟成させます。
その後、瓶詰めされ、少なくとも3か月間熟成されます。

テイスティングノート ルビーレッドカラー。
香りは厳しく、ベリーから熟した赤い果実まで、バルサミコのヒントと辛いスパイスの香りが豊富です。
フルボディでジューシーな味わいで、滑らかで統合されたタンニンがあります。
長い最後のノートに付随する赤い果実、スパイス、ワイルドベリーの明確なノートがあります。

フードペアリング 赤身の肉;
フィオレンティーナステーキ、シチュー。

0,75 l

Oaked