SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

ブドウ Trebbiano と Malvasia

生産エリア
トスカーナの中心部で生産され、フィレンツェとヴィンチの間の丘陵地帯から生まれました。

高度 50～150メートルa.s.l.

土壌の種類
主に砂質、石灰質-泥灰土の基質、粘土片岩、および骨（小石または泥灰土）が存在する砂からなる丘陵土壌

アルコール 16 % vol.

発酵
正確に選択されたブドウは、特別な部屋でマットの上で乾燥され、ブドウの糖度が26%以上になるように監視されます。 12月1日以降、ブドウは除梗され、圧搾されます。

エージング
そのようにして得られたマストは、5ヘクトリットルを超えない容量の木製タンクに入れられます。これは「カラテッリ」としても知られ、ゆっくりとした発酵と熟成が、このワインを非常に有名にする最終的なエレガントでユニークな香りを与え始めます。

テイスティングノート
濃い琥珀色で、ハチミツのほのかなドライフルーツの香りと甘くビロードのような味わいが自慢です。

フードペアリング
ドライ菓子、カントゥチーニ、ソフトデザート。

0,5 l

Oaked

Awarded