

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Chianti / Chianti DOCG

**Uvas** Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

**Área de produção** Chianti DOCG

**Altitude** de 50 a 150 metros a.s.l.

**Tipo de solo** Solo montanhoso, solto e profundo, rico em fósseis e ossos marinhos. Solo arenoso margoso, constituído por xistos argilosos e arenosos. Alternam com vinhas localizadas em zonas mais argilosas e com pH alcalino.

**Álcool** 13 % vol.

**Fermentação** É fermentado por -12 dias a uma temperatura de 20-24°C, depois macerado por 15 dias a 27-28°C em tanques de aço, com técnicas de remontagem e delestage. Fermentação malolática subsequente, trasfega e adição de agentes sulfitantes.

**Envelhecimento** Refinamento em tanques de aço com micro-oxigenação e borras finas por cerca de 6 meses.

**Notas de degustação** De cor vermelho rubi, tem bom corpo e aroma intenso e persistente com notas de cereja e especiarias. Na boca é suave, fresco e agradavelmente equilibrado.

**Combinações de comida** Carnes vermelhas, frios e queijos maturados, tártaro de carne e carpaccio.



0,75 l



Awarded

---