SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Uvas 90% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia

Área de produção Chianti DOCG, Vinci, Florença

Altitude 50-150 m a.s.l.

Tipo de solo Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, compreendendo xistos argilosos e arenosos.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação A fermentação alcoólica decorre em cubas de inox a temperatura controlada de 18-26°C durante cerca de 12-15 dias com maceração sobre as peles através de técnicas de trasfega. A fermentação malolática ocorre então em aço com posterior trasfega e sulfurização.

Envelhecimento O vinho é envelhecido em cubas de inox onde decorre a fermentação maloláctica e onde é armazenado até ao engarrafamento, com batonnage sobre borras finas. O produto não é filtrado, respeitando suas características naturais. O símbolo de Qualidade Vegan atesta o processo ético integral com o qual o vinho é produzido, sem qualquer utilização de produtos de origem animal durante as várias fases de crescimento, vinificação e estabilização do vinho.

Notas de degustação Delicado rubi lido na cor, com sensações florais e frutadas no nariz. Cereja, amor-perfeito e morango, numa base de frutos silvestres. O nariz elegante retorna ao paladar com um gole dinâmico e fresco, equilibrado em estrutura e acidez e uma longa nota final de frutas, especiarias leves e sabor balsâmico.

0,75 l

Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Combinações de comida Ragout pappardelle; rosbife, queijos, ribollita, flans de legumes, sopa de peixe.