

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

Uvas Trebbiano e Malvasia

Área de produção Produzido no coração da Toscana, vem das áreas montanhosas entre Florença e Vinci

Altitude De 50 a 150 metros a.s.l.

Tipo de solo Solos montanhosos constituídos principalmente por substratos arenosos, calcários-margosos, xistos argilosos e areia com presença de ossos (seixos ou pedras de marga)

Álcool 16 % vol.

Fermentação As uvas cuidadosamente selecionadas são secas em esteiras em salas especiais monitoradas para permitir que as uvas atinjam um teor de açúcar não inferior a 26%. Após 1 de dezembro, as uvas são desengaçadas e prensadas.

Envelhecimento O mosto assim obtido é colocado em tanques de madeira com capacidade não superior a 5 hectolitros, também conhecidos como "caratelli", onde a fermentação lenta e o envelhecimento começam a conferir o aroma final elegante e único que torna este vinho tão famoso.

Notas de degustação De cor âmbar intensa, apresenta um aroma a frutos secos com notas de mel e um sabor doce e aveludado.

Combinações de comida Confeitaria seca, Cantucci e sobremesas macias.



0,5 l



Oaked



Awarded
