SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Виноград 70% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота 50-100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с использованием техники Делестажа и стеллажей с последующей мацерацией плавниковой стали в течение 15 дней при температуре 28°C. Последующая яблочно-молочная ферментация и переливание. Именно здесь создается «новое» вино, готовое к «управлению». Часть винограда, отобранного и собранного вручную и помещенного в ящики, оставляют сохнуть в ящиках примерно на 20 дней. Затем виноград отделяют от гребней и добавляют к уже перебродившему «молодому вину», после чего проводят вторую медленную ферментацию при контролируемой температуре. Эта процедура, называемая «Governo all’uso toscano», восходит к 1800-м годам и включает в себя сушку части лучшего винограда на специальных подставках, которые затем используются для активации второго брожения исходного сусла.

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 6 месяцев.

0,75 l

SENSI
1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Sensi / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Виноград 70% Sangiovese, лозы , разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота 50-100 м над ур .

Тип почвы Холмистая почва , рыхлая и глубокая , богатая морскими окаменелостями и обломками горны

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с использованием тех
на 20 дней . Затем виноград отделяют от гребней и добавляют к уже перебродившему «молодому вину »,
1800-м годам и включает в себя сушку части лучшего винограда на специальных подставках , которые

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 6 месяцев .