

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 / Chianti DOCG Governo all'uso toscano

Состав: 70% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir

Стиль: Chianti DOCG

Содержит 50-100 мг сахара на литр.

Срок хранения: 12 месяцев, рекомендуется хранить в прохладном месте, защищенном от света.

Содержит 13.5 % vol.

Способ употребления: подавать при температуре 10-12°C для белого вина и 16-18°C для красного вина. Идеально сочетается с мясными блюдами, птицей, грибами и сырами. «Сенсивини» - это не просто вино, это философия.

Сенсивини - это вино, которое создано для тех, кто ценит качество и традиции. Оно создано в соответствии с традиционными методами виноделия, которые передаются из поколения в поколение.