

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

Виноград 80% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота От 100 до 105 метров над уровнем моря.

Тип почвы Холмистая, рыхлая и глубокая почва, богатая морскими окаменелостями и костями. Мергелистый песчаный грунт, состоящий из глинистых и песчаных сланцев. Они чередуются с виноградниками, расположенными в более глинистых районах с щелочным pH.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Ферментируется в течение -12 дней при температуре 20-24°C, затем мацерируется в течение 15 дней при температуре 27-28°C в стальных емкостях с перекачиванием и делестажем, с последующей яблочно-молочной ферментацией, сжеживанием и добавлением сульфитирования. агенты.

Старение Очистение в стальных емкостях с микрооксигенацией и мелким осадком около полугода.

Дегустационные заметки Рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. На носу это все о свежих фруктах, ежевике и вишне, в сопровождении тонкогопряного аромата. Он молодой и свежий, вертикальный, фруктовый и бордовый во вкусе, с хорошей структурой и хорошим балансом.



0,75 l



Sensi / Chianti Rufina DOCG

Состав: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah

Сорт винограда: Chianti DOCG

Содержит 100 до 105 грамм сахара на литр.

Срок хранения: 12 месяцев. Температура хранения: 12-14°C. Срок годности: 12 месяцев.

Содержит 13% vol.

Срок хранения: 12 месяцев. Температура хранения: 12-14°C. Срок годности: 12 месяцев.

Срок хранения: 12 месяцев. Температура хранения: 12-14°C. Срок годности: 12 месяцев.

Срок хранения: 12 месяцев. Температура хранения: 12-14°C. Срок годности: 12 месяцев.