

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Risalto / Chianti Montalbano DOCG

Виноград 80% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti DOCG

Высота от 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. Чередуются виноградники, расположенные в районах с более высоким содержанием глины и щелочным pH.

Алкоголь 13 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 10 дней при 27-28°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение Выдержка в стальных чанах с микрооксигенацией на тонком осадке около 8 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Букет цветочно-фруктовый, с оттенком фиалки и вишни, вместе с пряным оттенком ванили и какао. На вкус он пряный и бальзамический, теплый и крепкий. Он заканчивается нотами ягод, гумуса и какао.

Сочетания с едой Красное мясо; стейк фиорентина, мясное ассорти, сыры качотта, мясной тартар и карпаччо.



0,75 l



Awarded