SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

Виноград 90% Sangiovese, 10% Trebbiano и Malvasia

Производственная площадь Chianti DOCG, Винчи, Флоренция

Высота 50-150 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 12.5 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 18-26°C в течение 12-15 дней с мацерацией на кожуре с использованием техники стеллажей. Затем происходит яблочно-молочное брожение в стали с последующей перегонкой и сульфированием.

Старение Вино выдерживается в чанах из нержавеющей стали, где происходит яблочно-молочное брожение и где оно хранится до розлива в бутылки, с батонажем на тонком осадке. Продукт не фильтруется, соблюдая его природные характеристики. Знак веганского качества удостоверяет целостный этический процесс производства вина без использования продуктов животного происхождения на различных этапах выращивания, виноделия и стабилизации вина.

0,75 l

Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

□□□□□□□□ 90% Sangiovese, 10% Trebbiano □ Malvasia

□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□ Chianti DOCG, □□□□□, □□□□□□□□□□

□□□□□□ 50-150 □ □□□ □□.

□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□, □□□□□□ □ □□□□□□□□□, □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□ □ □□□□□□□□□□ □□□□□

□□□□□□□□ 12.5 % vol.

□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □ □□□□□□□□ □□□□□ □□□ □□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□ 18

□□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□□□□□ □ □□□□□ □□ □□□□□□□□□□□ □□□□□, □□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□-□□□□□□□□ □□□□