SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Campoluce / Chianti DOCG biologico



Uve 70% Sangiovese, 30% vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine 50-250 mt s.l.m.

Tipologia terreno Terreni collinari costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo-marnosi, scisti argillosi e sabbia con presenza di ciottoli o sassi di galestro

Grado alcolico 14 % vol.

Fermentazione La fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 20/26 °C per circa 10-12 giorni con rimontaggi e delestage, poi viene fatta una macerazione per circa 15-25 giorni a temperatura di 26-28°C. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, successivamente viene travasato e solfitato.

Affinamento Il vino viene affinato in serbatoi in acciaio Inox per 6 mesi con microssigenazione e affinamento su fecce fini.

Note di degustazione Le uve di Campoluce nascono e si sviluppano senza l'impiego di concimi, antiparassitari chimici di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Di colore rosso rubino, con gradevoli profumi di frutta rossa e viola, è dotato di buona struttura e possiede un gusto morbido e fruttato con sensazioni dolci di fragola e amarena e un buon equilibrio organolettico.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; arrosto di maiale, formaggi stagionati, prosciutti, tartare e carpacci di carne.

0,75 l

Awarded