

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Sensi / Chianti Rufina DOCG

Uve 80% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti DOCG

Altitudine da 100 a 105 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose. Si alternano con vigneti posti in zone più argillose a pH alcalino.

Grado alcolico 13 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 27-28°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento in vasche di acciaio con microossigenazione e fecce fini per 6 mesi circa.

Note di degustazione Colore rubino con riflessi porpora. Al naso profuma di frutta fresca, mora e ciliegia in primis, accompagnate da una sottile speziatura. In bocca è giovane e scattante, verticale, fruttato e vinoso, con una piacevole struttura e buon equilibrio.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; selvaggina, tagliere di salumi, brasati.



0,75 l