

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Dalcampo / Chianti DOCG

**Uve** 70% Sangiovese, 30% vitigni consentiti dal disciplinare

**Zona di produzione** Chianti DOCG

**Altitudine** da 50 a 100 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 e una sottile speziatura. In bocca è giovane e scattante, fruttato e vinoso.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse; spiedini di carne.



0,5l - 0,75l - 1,5l - 2l



Awarded