

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

**Uve** 90% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia

**Zona di produzione** Chianti DOCG, Vinci, Firenze

**Altitudine** 50-150 mt 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.

**Grado alcolico** 12.5 % vol.

**Fermentazione** La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di 18-26°C per circa 12-15 giorni con macerazione sulle bucce utilizzando tecniche di rimontaggio. Dopodiché viene fatta la fermentazione malolattica in acciaio e successivo travaso e solfitazione.

**Affinamento** Il vino viene affinato in serbatoi di acciaio Inox dove avviene la fermentazione malolattica e dove è conservato fino all'imbottigliamento facendo dei batonnage su fecce fini. Il prodotto non viene filtrato, rispettando al massimo le sue caratteristiche naturali. Il simbolo Qualità Vegana certifica l'integrità del processo etico secondo il quale questo vino è realizzato, senza l'utilizzo di prodotti di derivazione animale nelle varie fasi di coltivazione, vinificazione e stabilizzazione del vino.

**Note di degustazione** Di colore rosso rubino delicato con sensazioni floreali e fruttate all'olfatto. Ciliegia, viola e fragola su un fondo di sottobosco. L'eleganza del naso torna in bocca con un sorso croccante e dinamico, in equilibrio tra struttura e acidità e con un lungo finale di frutta, spezie delicate e note balsamiche.



0,75 l



Awarded



## **Vegante** / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

**Abbinamenti gastronomici** Pappardelle al ragù; roastbeef, formaggi, ribollita, sfornato di verdure, zuppa di pesce.