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'alfatto. 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

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Vegante / Chianti Superiore DOCG vegano e biologico

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

Awards & Ratings

Annata 2022
- THE DRINKS BUSINESS / THE GLOBAL ORGANIC & VEGAN WINE MASTERS / 2025 / **Gold Medal**

Annata 2020
- GUIDA BIO / 2024 / **4 Foglie**
- THE DB & SB SPRING BLIND TASTING / 2024 / **Bronze Medal**

Annata 2018
- PRAGUE WINE TROPHY / 2023 / **Gold Medal**

Annata 2016
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2019 / **93 punti**

Annata 2015
- WINE ENTHUSIAST / 2018 / **87 points**
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2017 / **Bronze Medal**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2017 / **Silver Medal**
- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2017 / **89 punti**
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / **87 points**