

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

**Uve** Trebbiano e Malvasia

**Zona di produzione** Prodotto nel cuore della Toscana proviene principalmente dalle zone collinari tra Firenze e Vinci

**Altitudine** da 50 a 150 s.l.m.

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

**Grado alcolico** 16 % vol.

**Fermentazione** Le uve accuratamente selezionate vengono fatte appassire su stuoie in locali idonei e controllati per far raggiungere alle uve un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. Dopo il 1° Dicembre, le uve vengono diraspate e pressate.

**Affinamento** Il mosto ottenuto viene messo in recipienti di legno di capacità non superiore ai 5 ettolitri detti caratelli dove inizia una lenta fermentazione e affinamento che gli conferisce un definitivo aroma raffinato e unico per cui questo vino è conosciuto.

**Note di degustazione** Di colore ambrato intenso ha un profumo di frutta essiccata con sentori di miele ed un gusto dolce e vellutato.

**Abbinamenti gastronomici** Pasticceria secca, Cantucci, dolci a pasta soffice.



0,5 l



Oaked



Awarded

---



## Sensi / Vin Santo del Chianti DOC

### Awards & Ratings

#### Annata 2020

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2020 / **Gold Medal**

#### Annata 2019

- JAMES SUCKLING / 2025 / **92 points**

#### Annata 2018

- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2023 / **Gold Medal**