

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

生产区 产于锡耶纳省和佛罗伦萨省的丘陵地带

高度 50 - 200 m a.s.l.

土壤类型 丘陵地形，海拔高度不高于 700 米，主要由砂岩、石灰岩-泥灰岩基质、粘土页岩和沙子组成，并含有 galestro 鹅卵石或岩石（技术术语称为 Scheletro）。

酒精 13.5 % vol.

发酵 酒精发酵在钢罐中进行，温度为 26/28 °C，使用回收技术进行 10-15 天的果皮浸渍。一旦酒精发酵完成，葡萄酒就会被倒入进行苹果酸乳酸发酵的钢罐中。

老化 将葡萄酒放入木制容器中进行短暂陈酿，然后装瓶。

品酒笔记

深红色，随着陈酿而偏向石榴石，酒体和结构饱满，带有丝绒般的成熟水果的痕迹，单宁柔和。

食物搭配 红肉；猪排，肉酱鸡蛋意大利面，陈年奶酪。



0,75 l



Awarded