

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

葡萄 80% Sangiovese, 规范允许的藤蔓

生产区 经典基安蒂 DOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壤类型 土壤较浅，具有黏土结构。富含岩石碎片。
不太肥沃，富含矿物质和铁。

酒精 13.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天，然后在
28-29°C 的钢中使用 Delestage 和货架技术浸渍 20 天。
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 在混凝土大桶中放置约 12 个月，前 3 个月用微氧和
batonnage 处理细酒糟。

品酒笔记 全宝石红色。

酒香是成熟的水果和香料、马拉斯科樱桃和茴香。
口感结构良好，略带单宁，以樱桃和甜香料收尾。

食物搭配 红肉; 佛罗伦萨牛排、炖肉、烤肉、香肠。



0,75 l



Oaked



Awarded