

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Weintrauben 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Produktionsbereich Hergestellt im hügeligen Gebiet der Provinzen Siena und Florenz

Höhe 50 – 200 m ü.

Bodenart Hügeliges Gelände mit einer Höhe von nicht mehr als 700 Metern über dem Meeresspiegel, hauptsächlich bestehend aus Sandstein, Kalkstein-Mergel-Substrat, Tonschiefer und Sand mit Vorkommen von Galestro-Kieseln oder Felsen (in der Fachsprache Scheletro genannt).

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26/28 °C für 10-15 Tage Mazeration der Schalen unter Verwendung von Rückgewinnungstechniken. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein in Stahltanks gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfindet.

Altern Der Wein wird für eine kurze Reifung in Holzbehälter gelegt und dann in Flaschen abgefüllt.

Geschmacksnoten Rotes Fleisch; Schweinekoteletts, Eiernudeln mit Fleischsauce, gereifter Käse.

Speisenempfehlungen Red meats; pork chops, egg pasta with meat sauce, aged cheeses.



0,75 l



Awarded
