SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

Weintrauben 80% Sangiovese, Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Chianti Classico DOCG

Höhe 150-450 m ü.d.M.

Bodenart Flacher Boden mit einer ton-lehmigen Struktur. Reich an Gesteinsfragmenten. Nicht übermäßig fruchtbar, mit ausgezeichneten Konzentrationen an Mineralien und Eisen.

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C, gefolgt von einer 20-tägigen Mazeration bei 28-29 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichtechniken. Anschließende malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

Altern In Betontanks für ca. 12 Monate mit Mikrooxygenierung und Batonnage auf Feinhefe für die ersten 3 Monate.

Geschmacksnoten Volle rubinrote Farbe. Das Bouquet ist von reifen Früchten und Gewürzen, Marasco-Kirsche und Anis. Am Gaumen ist er gut strukturiert und leicht tanninhaltig und endet mit Kirsche und süßen Gewürzen.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, Schmorbraten, Braten, Würstchen.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded