

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Uvas 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Área de producción Producido en la zona montañosa de las provincias de Siena y Florencia.

Altitud 50 - 200 m s.n.m.

Tipo de suelo Terrenos montañosos, con altitudes no superiores a los 700 metros sobre el nivel del mar, constituidos principalmente por sustratos de areniscas, calizas-margas, lutitas arcillosas y arenas con presencia de cantos rodados o rocas galestro (llamadas técnicamente Scheletro).

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero a una temperatura controlada de 26/28 °C durante 10-15 días de maceración pelicular mediante técnicas de recuperación. Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino se vierte en depósitos de acero donde se realiza la fermentación maloláctica.

Envejecimiento El vino se coloca en contenedores de madera para un breve envejecimiento y luego se embotella.

Notas de sabor De color rojo oscuro, con tendencia al granate con la crianza, tiene cuerpo y estructura, con recuerdos de fruta madura de sabor aterciopelado con taninos suaves.

Maridajes de comida carnes rojas; chuletas de cerdo, pasta al huevo con salsa de carne, quesos añejos.



0,75 l



Awarded