

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

Uvas 80% Sangiovese, vides permitidas por el pliego de condiciones

Área de producción Chianti Clásico DOCG

Altitud 150–450 m s.n.m.

Tipo de suelo Suelo poco profundo, de estructura franco-arcillosa. Rica en fragmentos de roca. No excesivamente fértil, con excelentes concentraciones de minerales y hierro.

Alcohol 13.5 % vol.

Fermentación Fermentación alcohólica durante 10–12 días a una temperatura de 20–24°C, seguida de una maceración de 20 días a 28–29°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

Envejecimiento En depósitos de hormigón durante unos 12 meses con microoxigenación y batonage sobre lías finas durante los 3 primeros meses.

Notas de sabor Color rojo rubí pleno. El bouquet es de fruta madura y especias, cereza marasco y anís. En boca es bien estructurado y ligeramente tánico, y finaliza con cerezas y especias dulces.

Maridajes de comida carnes rojas; bife fiorentina, carnes guisadas, asados, embutidos.



0,75 l



Oaked



Awarded