SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Raisins 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Zone de production Produit dans la région vallonnée des provinces de Sienne et de Florence

Altitude 50 - 200 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Terrains vallonnés, avec des altitudes ne dépassant pas 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, principalement constitués de grès, de substrats calcaires marneux, de schistes argileux et de sable avec présence de galets galestro ou de roches (appelées Scheletro en termes techniques).

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier à une température contrôlée de 26/28 °C pendant 10 à 15 jours de macération de peau en utilisant des techniques de récupération. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est versé dans des cuves en acier où la fermentation malolactique a lieu.

Vieillissement Le vin est placé dans des récipients en bois pour un bref vieillissement puis mis en bouteille.

Notes de dégustation De couleur rouge foncé, tirant sur le grenat avec le vieillissement, il a un corps et une structure pleins, avec des traces de fruits mûrs d'un goût velouté avec des tanins souples.

Accords mets Viandes rouges; côtelettes de porc, pâtes aux œufs avec sauce à la viande, fromages affinés.

0,75 l

Awarded