

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

**Raisins** 80% Sangiovese, vignes autorisées par le cahier des charges

**Zone de production** Chianti Classico DOC

**Altitude** 150-450 m d'altitude

**Type de sol** Sol peu profond, à structure argilo-limoneuse. Riche en fragments de roche. Pas trop fertile, avec d'excellentes concentrations de minéraux et de fer.

**De l'alcool** 13.5 % vol.

**Fermentation** Fermentation alcoolique de 10-12 jours à une température de 20-24°C, suivie d'une macération de 20 jours à 28-29°C en cuve d'acier, selon les techniques de Delestage et de soutirage. Puis fermentation malolactique, soutirage et sulfuration.

**Vieillessement** En cuve béton pendant 12 mois environ avec microoxygénation et batonnage sur lies fines les 3 premiers mois.

**Notes de dégustation** Couleur rouge rubis pleine. Le bouquet est de fruits mûrs et d'épices, de cerise marasco et d'anis. En bouche, il est bien structuré et légèrement tannique, et se termine sur la cerise et les épices douces.

**Accords mets** Viandes rouges; steak fiorentina, viandes mijotées, rôtis, saucisses.



0,75 l



Oaked



Awarded

---