

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG

ブドウ 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

生産エリア シエナ州とフィレンツェ州の丘陵地帯で生産

高度 50 - 200 m a.s.l.

土壌の種類

海拔700メートル以下の丘陵地帯。主に砂岩、石灰岩-泥灰土、粘土頁岩、砂で構成され、ガレストロの小石や岩（技術用語ではシェレトロと呼ばれます）が存在します。

アルコール 13.5 % vol.

発酵

アルコール発酵は、鋼製タンク内で26/28°Cの制御された温度で、回収技術を使用して10~15日間の皮の浸軟で行われます。

アルコール発酵が終了すると、ワインはマロラクティック発酵が行われるスチールタンクに注がれます。

エージング

ワインは木製の容器に入れられ、短時間熟成されてから瓶詰めされます。

テイastingノート

濃い赤色で、熟成とともにガーネットに傾いており、フルボディとストラクチャーを持ち、柔らかなタンニンを伴うピロードのような味わいの成熟した果実味の痕跡があります。

フードペアリング 赤身の肉;

ポークチョップ、ミートソースの卵パスタ、熟成チーズ。



0,75 l



Awarded