SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

ブドウ 80% Sangiovese,
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア Chianti Classico DOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壌の種類 粘土質ローム構造の浅い土壌。
岩の破片が豊富です。
過度に肥沃ではなく、ミネラルと鉄の濃度が優れています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵
Delestageとラッキング技術を使用して、20～24°Cの温度で10～12日間アルコール発酵させた後、鋼で28～29°Cで20日間浸軟させます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化。

エージング
コンクリート製の大桶で約12か月間、最初の3か月間は微細な粕に微小酸素化とバトネージを施します。

テイスティングノート フルルビーレッドカラー。
ブーケは熟したフルーツとスパイス、マラスコチェリーとアニスです。
味わいは、しっかりと構成されており、わずかにタンニンがあり、チェリーと甘いスパイスで終わります。

フードペアリング 赤身の肉;
フィオレンティーナステーキ、煮込み肉、ロースト、ソーセージ。

0,75 l

Oaked

Awarded