

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Uvas 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Área de produção Produzido na área montanhosa das províncias de Siena e Florença

Altitude 50 - 200 m a.s.l.

Tipo de solo Terrenos montanhosos, com altitudes não superiores a 700 metros acima do nível do mar, constituídos principalmente por arenito, substratos calcário-marga, xisto argiloso e areia com presença de seixos ou rochas de galestro (chamado Scheletro em termos técnicos).

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço a uma temperatura controlada de 26/28 °C por 10-15 dias de maceração da casca usando técnicas de recuperação. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho é despejado em tanques de aço onde ocorre a fermentação malolática.

Envelhecimento O vinho é colocado em recipientes de madeira para um breve envelhecimento e depois engarrafado.

Notas de degustação Cor vermelha escura, tendendo para o granada com o envelhecimento, tem corpo e estrutura cheios, com vestígios de fruta madura de sabor aveludado com taninos macios.

Combinações de comida Carnes vermelhas; costeletas de porco, massa de ovos com molho de carne, queijos envelhecidos.



0,75 l



Awarded