

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

Uvas 80% Sangiovese, vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti Classico DOCG

Altitude 150–450 m a.s.l.

Tipo de solo Solo raso, com estrutura franco-argilosa. Rica em fragmentos de rocha. Não excessivamente fértil, com excelentes concentrações de minerais e ferro.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10–12 dias a uma temperatura de 20–24°C, seguida de maceração durante 20 dias a 28–29°C em aço, utilizando as técnicas de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Em cubas de betão durante cerca de 12 meses com microoxigenação e batonnage sobre as borras finas durante os primeiros 3 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi completo. O bouquet é de frutas maduras e especiarias, cereja Marasco e anis. Na boca é bem estruturado e ligeiramente tânico, terminando com cereja e especiarias doces.

Combinações de comida Carnes vermelhas; bife fiorentina, estufados, assados, enchidos.



0,75 l



Oaked



Awarded