

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Виноград 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Производственная площадь Производится в холмистой местности провинций Сиена и Флоренция.

Высота 50 - 200 м над ур.

Тип почвы Холмистая местность, высотой не более 700 м над уровнем моря, в основном сложенная песчаником, известняково-мергелистым субстратом, глинистым сланцем и песком с присутствием галестро-гальки или горных пород (называемых в техническом плане шелетро).

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Спиртовая ферментация проходит в стальных емкостях при контролируемой температуре 26/28 °C в течение 10-15 дней мацерации кожуры с использованием методов восстановления. По окончании алкогольного брожения вино переливается в стальные резервуары, где происходит яблочно-молочное брожение.

Старение Вино помещают в деревянные емкости для непродолжительной выдержки, а затем разливают по бутылкам.

Дегустационные заметки Темно-красный цвет, с выдержкой склоняющийся к гранатовому, полное тело и структура, со следами зрелых фруктов, бархатистый вкус с мягкими танинами.

Сочетания с едой Красное мясо; свиные отбивные, яичная паста с мясным соусом, выдержанные сыры.



0,75 l



Awarded
