

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG

**Uve** 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

**Zona di produzione** Chianti Classico DOCG

**Altitudine** 150–450 m s.l.m.

**Tipologia terreno** Suolo poco profondo, con struttura argilloso-calcareo. Ricco di scheletro, poco fertile e con ottime concentrazioni di minerali e ferro.

**Grado alcolico** 13.5 % vol.

**Fermentazione** Fermentazione alcolica per 10–12 giorni a temperatura di 20–24°C, successiva macerazione per 20 giorni a 28–29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

**Affinamento** Affinamento in vasche di cemento per circa 12 mesi con microossigenazione e batonnage su fecce fini per i primi 3 mesi.

**Note di degustazione** Colore rubino pieno. Al naso profuma di frutta matura e spezie, marasca e anice. In bocca ha buona struttura e tannino lieve, chiude su ciliegia e spezie dolci.

**Abbinamenti gastronomici** Carni rosse; braciolate di maiale, pasta all'uovo con sugo di carne, formaggi stagionati.



0,75 l



Awarded

---