

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

葡萄 80% Sangiovese, 20% 规范允许的藤蔓

生产区 产于锡耶纳省和佛罗伦萨省的丘陵地带

高度 50 - 200 m a.s.l.

土壤类型 丘陵地形,海拔高度不高于 700 米,主要由砂岩、石灰岩-泥灰岩基质、粘土页岩和沙子组成,并含有 galestro 鹅卵石或岩石(技术术语称为 Scheletro)。

酒精 13.5 % vol.

发酵 酒精发酵在钢罐中进行,温度为 26/28 °C,使用回收技术进行 10-15 天的果皮浸渍。一旦酒精发酵完成,葡萄酒就会被倒入进行苹果酸乳酸发酵的钢罐中。

老化 在混凝土桶内微氧化陈酿约 12 个月。

品酒笔记
深红色,随着陈酿而偏向石榴石,酒体和结构饱满,带有丝绒般的成熟水果的痕迹,单宁柔和。

食物搭配 红肉; 猪排,肉酱鸡蛋意大利面,陈年奶酪。



0,75 l



Awarded



Forziere / Chianti Classico DOCG

Awards & Ratings

Annata 2022

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / 96 punti

Annata 2013

- WINE ENTHUSIAST / 2018 / 86 points
- WINE ENTHUSIAST / 2017 / 86 points

Annata 2011

- BERLINER WEIN TROPHY / 2014 / Gold Medal
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2014 / Commended