

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

葡萄 80% Sangiovese, 20% 规范允许的藤蔓

生产区 经典基安蒂 DOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壤类型 土壤较浅,具有黏土结构。富含岩石碎片。  
不太肥沃,富含矿物质和铁。

酒精 13.5 % vol.

发酵 在 20-24°C 的温度下酒精发酵 10-12 天,然后在  
28-29°C 的钢中使用 Delestage 和货架技术浸渍 20 天。  
随后进行苹果乳酸发酵、货架和硫化。

老化 在大型木桶和混凝土桶中陈酿 24  
个月。随后在瓶中陈酿至少 3 个月。

品酒笔记 全宝石红色。  
酒香是成熟的水果和香料、马拉斯科樱桃和茴香。  
口感结构良好,略带单宁,以樱桃和甜香料收尾。

食物搭配 红肉; 佛罗伦萨牛排、炖肉、烤肉、香肠。



0,75 l



Oaked



Awarded



## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

### Awards & Ratings

Annata 2019

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2025 / 97 punti
- JAMES SUCKLING / 2024 / 90 points

Annata 2017

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2021 / 96 punti

Annata 2016

- LUCA MARONI - ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / 2020 / 94 punti

Annata 2013

- BERLINER WEIN TROPHY / 2018 / Berliner Silver
- DECANTER WORLD WINE AWARDS / 2017 / Gold Medal

Annata 2012

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

Annata 2011

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / 2015 / Bronze Medal