SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Weintrauben 80% Sangiovese, 20% Reben nach den Spezifikationen erlaubt

Produktionsbereich Hergestellt im hügeligen Gebiet der Provinzen Siena und Florenz

Höhe 50 - 200 m ü.

Bodenart Hügeliges Gelände mit einer Höhe von nicht mehr als 700 Metern über dem Meeresspiegel, hauptsächlich bestehend aus Sandstein, Kalkstein-Mergel-Substrat, Tonschiefer und Sand mit Vorkommen von Galestro-Kieseln oder Felsen (in der Fachsprache Scheletro genannt).

Alkohol 13.5 % vol.

Fermentation Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26/28 °C für 10-15 Tage Mazeration der Schalen unter Verwendung von Rückgewinnungstechniken. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein in Stahltanks gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfindet.

Altern Reifung in Betontanks für etwa 12 Monate mit Mikrooxygenierung.

Geschmacksnoten Rotes Fleisch; Schweinekoteletts, Eiernudeln mit Fleischsauce, gereifter Käse.

Speisenempfehlungen Red meats; pork chops, egg pasta with meat sauce, aged cheeses.

0,75 l

Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Awards & Ratings

Annata 2022

- JAMES SUCKLING / 2026 / **91 points**
- FALSTAFF TROPHY CHIANTI CLASSICO / 2025 / **91 punti**
- 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**