

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

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

**Produktionsbereich** Chianti Classico DOCG

**Höhe** 150–450 m ü.d.M.

**Bodenart** Flacher Boden mit einer ton-lehmigen Struktur. Reich an Gesteinsfragmenten. Nicht übermäßig fruchtbar, mit ausgezeichneten Konzentrationen an Mineralien und Eisen.

**Alkohol** 13.5 % vol.

**Fermentation** Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–24 °C, gefolgt von einer 20-tägigen Mazeration bei 28–29 °C in Stahl mit Delestage- und Abstichttechniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Schwefelung.

**Altern** 24 Monate im großen Fass und Betonbottich. Anschließend mindestens 3 Monate Flaschenreifung.

**Geschmacksnoten** Volle rubinrote Farbe. Das Bouquet ist von reifen Früchten und Gewürzen, Marasco-Kirsche und Anis. Am Gaumen ist er gut strukturiert und leicht tanninhaltig und endet mit Kirsche und süßen Gewürzen.

**Speisenempfehlungen** Rotes Fleisch; Fiorentina-Steak, Schmorbraten, Braten, Würstchen.



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**