

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

**Uvas** 80% Sangiovese, 20% vides permitidas por el pliego de condiciones

**Área de producción** Chianti Clásico DOCG

**Altitud** 150–450 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo poco profundo, de estructura franco-arcillosa. Rica en fragmentos de roca. No excesivamente fértil, con excelentes concentraciones de minerales y hierro.

**Alcohol** 13.5 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 10–12 días a una temperatura de 20–24°C, seguida de una maceración de 20 días a 28–29°C en acero, mediante técnicas de Delestage y trasiego. Posterior fermentación maloláctica, desfangado y sulfurado.

**Envejecimiento** En grandes barricas y tinas de hormigón durante 24 meses. Posterior crianza en botella durante al menos 3 meses.

**Notas de sabor** Color rojo rubí pleno. El bouquet es de fruta madura y especias, cereza marasco y anís. En boca es bien estructurado y ligeramente tánico, y finaliza con cerezas y especias dulces.

**Maridajes de comida** carnes rojas; bife fiorentina, carnes guisadas, asados, embutidos.



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**