SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Raisins 80% Sangiovese, 20% vignes autorisées par le cahier des charges

Zone de production Produit dans la région vallonnée des provinces de Sienne et de Florence

Altitude 50 - 200 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Terrains vallonnés, avec des altitudes ne dépassant pas 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, principalement constitués de grès, de substrats calcaires marneux, de schistes argileux et de sable avec présence de galets galestro ou de roches (appelées Scheletro en termes techniques).

De l'alcool 13.5 % vol.

Fermentation La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier à une température contrôlée de 26/28 °C pendant 10 à 15 jours de macération de peau en utilisant des techniques de récupération. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est versé dans des cuves en acier où la fermentation malolactique a lieu.

Vieillissement Elevage en cuve béton pendant environ 12 mois avec microoxygénation.

Notes de dégustation De couleur rouge foncé, tirant sur le grenat avec le vieillissement, il a un corps et une structure pleins, avec des traces de fruits mûrs d'un goût velouté avec des tanins souples.

Accords mets Viandes rouges; côtelettes de porc, pâtes aux Å"ufs avec sauce à la viande, fromages affinés.

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**