

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

ブドウ 80% Sangiovese, 20%
仕様で許可されているブドウの木

生産エリア Chianti Classico DOCG

高度 150-450 m a.s.l.

土壌の種類 粘土質ローム構造の浅い土壌。
岩の破片が豊富です。
過度に肥沃ではなく、ミネラルと鉄の濃度が優れています。

アルコール 13.5 % vol.

発酵

Delestageとラッキング技術を使用して、20~24°Cの温度で10~12日間アルコール発酵させた後、鋼で28~29°Cで20日間浸軟させます。
その後のマロラクティック発酵、ラッキング、硫化。

エージング 大きな樽とコンクリートのタンクで24か月間熟成。その後、少なくとも3か月間瓶内で熟成。

テイastingノート フルルビーレッドカラー。
ブーケは熟したフルーツとスパイス、マラスコチェリーとアニスです。
味わいは、しっかりと構成されており、わずかにタンニンがあり、チェリーと甘いスパイスで終わります。

フードペアリング 赤身の肉;
フィオレンティーナスステーキ、煮込み肉、ロースト、ソーセージ。



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