

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

Uvas 80% Sangiovese, 20% vinhas permitidas pela especificação

Área de produção Chianti Classico DOCG

Altitude 150–450 m a.s.l.

Tipo de solo Solo raso, com estrutura franco-argilosa. Rica em fragmentos de rocha. Não excessivamente fértil, com excelentes concentrações de minerais e ferro.

Álcool 13.5 % vol.

Fermentação Fermentação alcoólica durante 10–12 dias a uma temperatura de 20–24°C, seguida de maceração durante 20 dias a 28–29°C em aço, utilizando as técnicas de Delestage e trasfega. Fermentação maloláctica subsequente, trasfega e sulfurização.

Envelhecimento Em grandes barris e cubas de betão durante 24 meses. Posteriormente estágio em garrafa durante pelo menos 3 meses.

Notas de degustação Cor vermelho rubi completo. O bouquet é de frutas maduras e especiarias, cereja Marasco e anis. Na boca é bem estruturado e ligeiramente tânico, terminando com cereja e especiarias doces.

Combinações de comida Carnes vermelhas; bife fiorentina, estufados, assados, enchidos.



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**