

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

**Uvas** 80% Sangiovese, 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 cubas de betão durante cerca de 12 meses com microoxigenação e batonnage sobre as borras finas durante os primeiros 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