

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Виноград 80% Sangiovese, 20% лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Производится в холмистой местности провинций Сиена и Флоренция.

Высота 50 - 200 м над ур.

Тип почвы Холмистая местность, высотой не более 700 м над уровнем моря, в основном сложенная песчаником, известняково-мергелистым субстратом, глинистым сланцем и песком с присутствием галестро-гальки или горных пород (называемых в техническом плане шелетро).

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Спиртовая ферментация проходит в стальных емкостях при контролируемой температуре 26/28 °C в течение 10-15 дней мацерации кожуры с использованием методов восстановления. По окончании алкогольного брожения вино переливается в стальные резервуары, где происходит яблочно-молочное брожение.

Старение Выдержка в бетонных чанах в течение около 12 месяцев с микрооксигенацией.

Дегустационные заметки Темно-красный цвет, с выдержкой склоняющийся к гранатовому, полное тело и структура, со следами зрелых фруктов, бархатистый вкус с мягкими танинами.

Сочетания с едой Красное мясо; свиные отбивные, яичная паста с мясным соусом, выдержанные сыры.



0,75 l



Awarded



Forziere / Chianti Classico DOCG

Awards & Ratings

Annata 2022

- 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**