

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva

Виноград 80% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti Classico DOCG

Высота 150-450 м над ур.

Тип почвы Почва неглубокая, с глинисто-суглинистой структурой. Богат обломками горных пород. Не слишком плодородный, с отличным содержанием минералов и железа.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 20 дней при 28-29°C в стали, с использованием техники делестажа и стеллажа. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение В бетонных чанах около 12 месяцев с микрооксигенацией и батонажем на тонком осадке в течение первых 3 месяцев.

Дегустационные заметки Полный рубиново-красный цвет. Буquet состоит из спелых фруктов и специй, вишни Мараско и аниса. Во вкусе оно хорошо структурировано, слегка танинно и заканчивается вишней и сладкими специями.

Сочетания с едой Красное мясо; стейк фиорентина, тушеное мясо, жаркое, сосиски.



0,75 l



Oaked



Awarded
