

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Forziere / Chianti Classico DOCG

Uve 80% Sangiovese, 20% vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti Classico DOCG

Altitudine 150–450 m s.l.m.

Tipologia terreno Suolo poco profondo, con struttura argilloso-calcareo. Ricco di scheletro, poco fertile e con ottime concentrazioni di minerali e ferro.

Grado alcolico 13.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10–12 giorni a temperatura di 20–24°C, successiva macerazione per 20 giorni a 28–29°C in acciaio, con tecniche di rimontaggio e delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione.

Affinamento Affinamento in vasche di cemento per circa 12 mesi con microossigenazione.

Note di degustazione Colore rubino pieno. Al naso profuma di frutta matura e spezie, marasca e anice. In bocca ha buona struttura e tannino lieve, chiude su ciliegia e spezie dolci.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; braciolate di maiale, pasta all'uovo con sugo di carne, formaggi stagionati.



0,75 l



Awarded



Forziere / Chianti Classico DOCG

Awards & Ratings

Annata 2022

- 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**