SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Forziere / Chianti Classico DOCG Riserva



Uve 80% Sangiovese, vitigni consentiti dal disciplinare

Zona di produzione Chianti Classico DOCG

Altitudine media di 200 m s.l.m.

Tipologia terreno Suolo poco profondo, con struttura argilloso-calcareo. Ricco di scheletro e calcaree, 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 20-246°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 In botte grande e vasche di cemento per 24 mesi. Successivo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione Colore rubino trasparente. All'olfatto esprime sensazioni di frutta sotto spirito, amarena e prugna, sensazioni balsamiche e spezie dolci. In bocca è dinamico, di buona freschezza e dal tannino morbido. Chiude su note speziate, china e frutti di bosco.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse; fiorentina, carni in umido, arrosti, salsicce.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded