

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

CHIANTI DOCG 'POGGIO SU VINCI'.

POGGIO SU VINCI

I vigneti sono localizzati nella zona ovest della regione del Chianti, in particolare nelle aree comunali di Vinci e Cerreto Guidi. Le vigne hanno in media 15-20 anni e sono situate sul versante sud delle colline. La densità media è di circa 4500 vigne per ettaro. L'uva è stata pigiata sofficemente e messa a fermentare in contenitori d'acciaio inossidabile ad una temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. Inoltre sono stati fatti brevi ma frequenti rimontaggi per evitare una esasperata estrazione di componenti polifenoliche ma sufficiente per ottenere un bel colore concentrato, una buona componente tannica e un buon aroma fruttato.

UVAGGIO: Sangiovese 95% , Canaiolo 5%.

GRADO: 12,5% -13% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni. La fermentazione si attua a temperatura controllata di 23° - 25°C seguita dalla fermentazione

SAPORE: Secco con una buona struttura; sapido, allegro, duttile, un vino giovane e ben equilibrato. Con il passare del tempo diventerà più morbido e vellutato.

COLORE: Vivace rosso rubino, ben intenso, in continua evoluzione a granato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI: E' un vino che accompagnerà l'intero pasto. Si abbina bene con la maggior parte dei piatti della cucina italiana, dagli antipasti ai formaggi, primi piatti, secondi piatti e carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATI: Bottle 750 ml