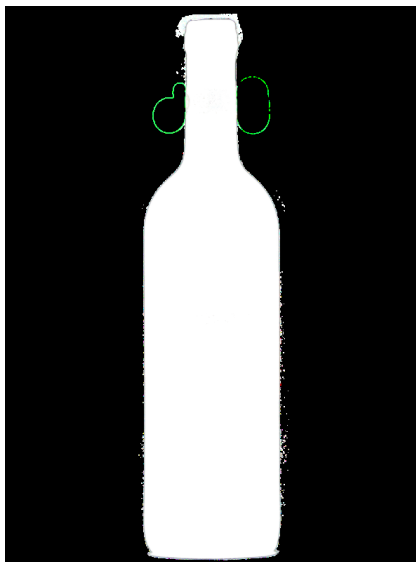


I VINI CLASSICI  
DELLA TOSCANA

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](mailto:info@salvadoriwine.com)  
Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://www.salvadoriwine.com)

# CHIANTI CLASSICO DOCG 'POGGIO SU VINCI' - POGGIO SU VINCI

Il Chianti Classico è uno dei più famosi vini italiani. Si produce solo in alcune zone tra Firenze e Siena. Il nome Chianti Classico, oggi identificato dal famoso logo del GALLO NERO, è utilizzabile per i vini prodotti nella più antica area del Chianti. Viene fatto invecchiare in bottiglia per molti anni, ma dà il meglio di se bevuto entro 1 - 2 anni dall'imbottigliamento. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed al riparo dalla luce. Si abbina bene con primi piatti e con tutte le carni rosse, arrosto o in umido. Servire a temperatura ambiente (18° - 20° C).

**UVAGGIO:** Sangiovese 100%.

**GRADO:** 13,5% vol.

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Fermentazione con macerazione (a contatto con le bucce) per circa 20 giorni, mantenendo la temperatura tra 25° e 28° C. La fermentazione malolattica viene completata in vasche di acciaio. L'invecchia

**SAPORE:** Buon corpo e struttura, con tracce di frutta matura data dai morbidi e vellutati tannini.

**COLORE:** Colore rosso scuro tendente al granato con l'invecchiamento.

**ABBINAMENTI:** Consigliato per i piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina o con la cacciagione, come il fagiano ripieno al tartufo; interessante con formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**FORMATI:** bottle 750 ml