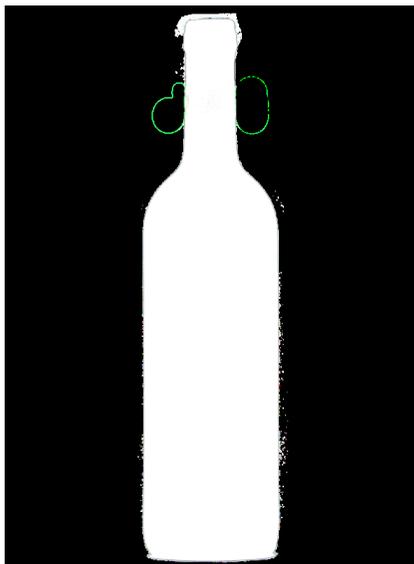


I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

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 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