



CHIANTI

CHIANTI DOCG

PASSIONE BIODINAMICA

Vitigno:

Sangiovese e altre varietà a bacca rossa, Esposizione Sud-Ovest; Potatura Guyot; 5000 piante ad ettaro, suolo profondo argillo-calcareo con presenza di fossili del Plio-Pleistocene e assenza di scheletro.

Vendemmia:

il nostro CHIANTI DOCG è il risultato della raccolta di uve a maggioranza Sangiovese durante la prima metà di settembre, raccolte a mano ed accuratamente selezionate.

Vinificazione:

la fermentazione alcolica e malo-lattica si svolge in vasche di cemento, senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole aggiunte di solfiti, quando necessario. L'affinamento avviene in tini di cemento e acciaio per circa 6-8 mesi, a cui segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali:

Vino rosso di ottima bevibilità, che esprime all'olfatto un delicato profumo di viola e rosa, di ciliegia matura; ha un palato molto gradevole, pieno e fresco, con tannini ben presenti, ma non invasivi. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti:

ottimo in abbinamento con piatti della tradizione toscana, salumi e carni rosse.

Temperatura di servizio:

16 - 18 gradi



TENUTA DI POGGIO S.S.A.

Via di Poggio a Pino 16 - 56028 San Miniato (PI)

☎ 0039.0571.465032

www.cosimomariamasinini.it

