

<http://www.collinedivinci.com/#!/it/aziende/tenuta-santini.html>



Tenuta Santini

NOME DEL VINO: POGGIONI

DENOMINAZIONE: Chianti d.o.c.g.

VITIGNI: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

ESPOSIZIONE: Sud

ETA DEI VITIGNI: 25 anni (media)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone o Gouyot

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini per 10-12 giorni e con frequenti rimontaggi, ad una temperatura controllata non superiore a 30°C.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Da 2 a 4 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Vinoso ed intenso con gradevoli note fruttate

SAPORE: Morbido, leggermente tannico, buona struttura

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITA TOTALE: 5.90 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ACCOSTAMENTI: Carni rosse, cacciagione.

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.