



POGGIO CIVETTA

Chianti DOCG

Tipologia: Vino Rosso

Uvaggio: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Colorino 5%

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve effettuata da metà Settembre a metà Ottobre

Alcool: 12,5% vol.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura di 25° C. Macerazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione malolattica in cemento

Maturazione: In vasche di cemento per almeno 6 mesi, con affinamento sulle fecce

Affinamento: Minimo 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei

Olfatto: Aromi ricchi e caldi di confettura di frutti di bosco, note di iris e rosa canina.

Gusto: I ricchi terreni di Cerreto e Montalbano donano a questo vino sapidità e struttura decisa e complessa. Questo è un vino ricco di personalità, gradevolmente acido, morbido ed equilibrato in bocca, con finale lungo e deciso.

Abbinamenti: Da abbinare a salumi e formaggi toscani semi-stagionati, primi piatti, zuppe saporite, arrostiti di carne. Consigliato l'abbinamento con lardo di colonnata, porchetta allo spiedo e lepre in salmì

Temperatura di servizio: 16-18°C



ROSSETTI S.R.L.

VIA MASCAGNI 15/17A
50050 BASSA/CERRETO GUIDI (FI)
T. +39 0571 581019
F. +39 0571 581126
WWW.ROSSETTIVINI.IT
INFO@ROSSETTIVINI.IT

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