



POGGIO CIVETTA

Chianti Classico DOCG

Tipologia: Vino Rosso

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%

Vendemmia: Da metà Settembre a metà Ottobre.
Raccolta manuale e selezione in cantina delle uve.

Alcool: 13% vol.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve; fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (25-28 °C) con macrossigenazione e macerazione di 15 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica in acciaio e legno.

Maturazione: Parte del vino (60% circa) subisce passaggio in tonneau per 8 mesi.

Affinamento: Minimo 5 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso e brillante.

Olfatto: Bouquet complesso e persistente di frutti rossi maturi e spezie dolci. Le note vanigliate e gli aromi fruttati conferiscono a questo vino un profumo elegante e raffinato.

Gusto: La forte personalità di questo vino si esprime al palato con una struttura complessa ed armonica; il corredo polifenolico è ampio, i tannini sono morbidi e complessi. Il vino è morbido ed equilibrato, con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: Da abbinare ad arrostiti, carni rosse, selvaggina, pecorini stagionati. Consigliato l'abbinamento con salumi toscani, con l'arista di maiale e con la classica bistecca alla fiorentina

Temperatura di servizio: 18-20°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 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.