

POGGIOBONELLI



## Villa Chigi Chianti D.o.c.g.



### UVE DI PROVENIENZA:

95% Sangiovese, più altri vitigni come da disciplinare.

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali.

### COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Castelnuovo Berardenga (Siena).

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Vigneto collinare (280 metri) nella zona del Chianti, esposizione Sud.

### VINIFICAZIONE:

Tradizionale in tini di acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata (26°C). Breve macerazione sulle bucce a fine fermentazione (5/6 giorni).

### AFFINAMENTO:

Il vino sosta in acciaio, durante tutto l'inverno, ed è imbottigliato nella primavera successiva all'anno di vendemmia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con piacevoli sfumature violacee. Al palato morbido e bilanciato, con continui ritorni fruttati; al naso profumi di geranio, pepe e ciliegia, insieme a qualche spunto vinoso.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Salumi, primi piatti e carni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

### FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia l. 0,375 - l. 0,75 - Magnum l. 1,5

Safra 2015. Jantar Confraria La Ribotta no Luigi Pietro Vino e Cibo, em 08/11/2016.