

<http://www.poggioprimo.com/catalogo-prodotti/i-vini-rossi-poggio-primo>

CHIANTI VERMIGLIO D.O.C.G



I vini prodotti dal podere, per la posizione ottimale delle vigne e la grande vocazione vitivinicola del terreno, costituiscono fin dai tempi medioevali la preferenza sulle tavole delle più importanti famiglie, come quella dei Medici. L'azienda, che ancora oggi mantiene un carattere familiare, porta con sé tutti i criteri di massima genuinità e tradizione.

CHIANTI D.O.C.G. VERMIGLIO

Poggio Primo



Varietà Principali: Sangiovese 80% – 15% Canaiolo- 5% Malvasia del Chianti

Invecchiamento in legno: 8 mesi in botti di acciaio inox e botti in cemento vetrificato

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Odore: Ampio e persistente. Fruttato con leggere note speziate.

Sapore: Equilibrato di buona struttura con evidenti note tanniche.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Formati disponibili: Lt. 0,75.

Temperatura di servizio: 16/18°

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto. Accompagna bene zuppe saporite, carne alla brace, reale di manzo bollito, pesce in umido.

Safra 2015. Almoço em Colombo, 11/06/2017. La Ribotta.