

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poggio dei Salici Chianti 2017
Vinícola	Poggio dei Salici
Safra	2017
País	Itália
Região	D.O.C.G. Chianti (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	75% Sangiovese e 25% Canaiolo
Teor Alcolóico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Afamados por sua maciez e suavidade, os vinhos da Toscana ganham nova roupagem quando vêm de **Chianti**. Afiados, condimentados e com herbáceo bem característico, são tão importantes para a cultura enogastronômica italiana quanto um bom azeite de oliva. Aliás, experimente harmonizar um tinto da região com pães de fermentação natural e bom azeite. Perfeição define a experiência!

Fruto do trabalho diligente da cooperativa **Terre Cevico**, fundada em **1963**, o **Poggio dei Salici Chianti 2017** é produzido a partir de uvas provenientes de vinhedos familiares afiliados, sob rígidas normas de sustentabilidade exigidas pela vinícola. *"Tecnologia e cuidado com o meio-ambiente"* é o mote da empresa, presente, atualmente, em 63 países, e sendo em 2019 o maior exportador de vinhos italianos para a China.

Vamos a ele?

Na taça mostra aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para **cerejas vermelhas** e **ameixas**, com um toque **floral de violetas** complementando o *bouquet*. Em boca as cerejas se confirmam, seguidas de perto por uma fruta negra de amora, com taninos firmes e presentes, e acidez no ponto. É um tinto de bom corpo, **textura sedosa** e grande *drinkability*.

Sarra 2017. Jantar em 22/04/2022. VINO NOBILIE.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho brilhante

Safra 2017. Jantar em 22/04/2022. Vino Nobile.