

IL CLASSICO



Temperatura di servizio: 18° C

Note organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei, con profumi di frutta equilibrato con note tipiche dell'invecchiamento classico.

In bocca è caldo, corposo, di buona freschezza, armonico e vellutato.

Consigliato con:



ASPETTI TECNICI



Questo vino è la massima espressione del Sangiovese, simbolo del Chianti Classico.

È combinato con un vino storico autoctono, il "Colorino", raccolto e vinificato separatamente per differenze di maturazione.

Le due diverse masse vengono assemblate prima dell'invecchiamento in botti di rovere che contribuiscono alla creazione di un grande e tradizionale Chianti Classico; ne sono testimonianza le bottiglie della collezione privata che vanno dal 1965 ad oggi.

Uvaggio: Sangiovese 95% - Colorino 5%

Altezza terreno: 250/300 mt

Vinificazione: In tini di acciaio inossidabile dove fermentazione e macerazione raggiungono una durata di 15/20 giorni con tre rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento: I vini Poggiolino hanno una lenta evoluzione in modo che anche il classico Chianti Classico rimane parte in botti di rovere di Slavonia da 25 hl in barriques di terzo passaggio per 18/24 mesi prima di essere imbottigliato. Successivamente sarà affinato per almeno tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Titolo alcolemico effettivo: 13%.

Sagra 2017. Wine South America 2022, Bento Gonçalves/Brasil.