

## CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Borgo il Poggiaccio

2021

€ 24 btl al ristorante - € 7 al calice al ristorante - € 20btl da asporto o in spedizione

<b>Denominazione</b>	Chianti Colli Senesi DOCG
<b>Uve da cui è prodotto</b>	Sangiovese
<b>Caratteristiche dei vigneti</b>	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
<b>Vinificazione</b>	Diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 10 giorni a temperatura controllata 28-30°.
<b>Affinamento</b>	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.
<b>Colore</b>	Rosso rubino vivace con nuances porpora.
<b>Profumo</b>	Intenso e vinoso con sentori di fragola, amarena matura e dolce violetta.
<b>Gusto</b>	Semplice e beverino, dal gusto deciso e fresco, giustamente tannico.
<b>Gradazione alcolica</b>	13%
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20°C
<b>Abbinamenti</b>	Trova ottimo accostamento con tutti i salumi, i primi piatti e carni non troppo elaborate.
<b>Conservazione</b>	Sino a 4-5 anni, a seconda delle annate.