

**CHIANTI COLLI SENESI DOCG****RISERVA**

Borgo il Poggiaccio

2021

€ 38 btl al ristorante - € 10 al calice al ristorante - € 33 btl da asporto o in spedizione

<b>Denominazione</b>	Chianti Colli Senesi Riserva 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>	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 28-30°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
<b>Affinamento</b>	Una permanenza di almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 4 mesi.
<b>Colore</b>	Rubino fulgido di media intensità.
<b>Profumo</b>	Profilo olfattivo evoluto ed elegante, dal ricco bouquet di sfumature, in evidenza ricordi di sottobosco, seguiti da confettura di prugne, ciliegia matura, cioccolato, rabarbaro, grafite e scia speziata.
<b>Gusto</b>	Corpo voluminoso che, unito a una verve acida puntuale, dona sapore e grande agilità di beva al vino. E' un rosso ricco, ancora fresco e morbidamente tannico, non privo anche di complessità sul finale.
<b>Gradazione alcolica</b>	13,50%
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20°C
<b>Abbinamenti</b>	Trova ottimo accostamento con arrostiti di carni rosse, cacciagione e pollame nobile.
<b>Conservazione</b>	Sino a 10-12 anni, a seconda delle annate