



POGGIOSECCO
CHIANTI
D.O.C.G.

BIOLOGICO
ORGANIC



POGGIOSECCO CHIANTI

Viene prodotto dai vigneti situati sulle dolci colline tra Cerreto Guidi e Vinci a 200/250 metri di altitudine con esposizione a Sud/Sud Ovest

Nasce da queste uve un Chianti tradizionale con tannini e aromi morbidi e avvolgenti.

ZONA VIGNETO Colline tra Cerreto Guidi e Vinci a 200/250 metri di altitudine con esposizione a Sud/Sud Ovest.

UVAGGIO 90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera

VINIFICAZIONE L'uva viene raccolta a mano, deraspata in maniera soffice. La fermentazione avviene tramite lieviti indigeni, in vasche di cemento, con frequenti rimontaggi e delestage per una maggiore estrazione di tannini e polifenoli. La chiarifica avviene per decantazione naturale senza l'ausilio di alcun prodotto.

AFFINAMENTO 12 mesi in vasche di cemento e 6 mesi in bottiglia

Colore rosso rubino brillante, i profumi sono ampi e intensi e presentano note fruttate con sentori di frutti rossi e una nota speziata di chiodi di garofano. E' un vino armonioso con grande equilibrio tra tannini e acidità. Ha una buona persistenza, pulito ed elegante. Si abbina perfettamente con piatti della cucina tipica toscana e con carni e formaggi stagionati.

Alcol 13-13,5%.

POGGIOSECCO CHIANTI

Poggiosecco Chianti is produced from grapes grown on the hills between Cerreto Guidi and Vinci, located 200-250 metres above the sea level, with a South(South-West) exposure. These grapes produce a traditional Chianti with high tannin and a warm enveloping bouquet.

LOCATION It is grown the hills between Cerreto Guidi and Vinci (Province of Florence)

GRAPES 90% Sangiovese, 10% Black Malvasia

WINEMAKING The grapes are stripped and crushed in a gentle way to respect the integrity of the skins. The fermentation is done with indigenous yeasts, with frequent pumping and delestage for greater extraction of tannins and polyphenols. Clarification is done by decantation without use of any product.

RIPENING 12 months in cement tanks and 6 months in bottles

Bright ruby red color, aromas are intense and have fruity notes with hints of red fruits and a hint of spicy clove. It is an harmonious wine with great balance between tannins and acidity. It is clean and elegant with a good persistence,. It goes well with dishes of Tuscan cuisine and with meats and cheeses.

Alcohol 13-13,5%.