



Chianti Classico DOCG

Uve

Sangiovese 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Denominazione

DOCG Chianti Classico

Dati Analitici

Alcool: 13,30 % vol
Estratto Secco: 30,0 g/l
Polifenoli Totali: 2453 mg/l

Vigneti

Altitudine: 300 m.s.l.m.
Forma allevamento:
Cordone Speronato
Densità: 5000 ceppi/ha
Inerbimento artificiale dei terreni
con *Trifolium subterraneum*
Produzione media: 55 q.li/ha

Tecniche di produzione

Fermentazione e Vinificazione
a temperatura controllata.
Macerazione di 18 gg. con
controllo analitico del potenziale
fenolico.

Il vino matura per 12 mesi in
botti da 15 hl (Sangiovese) e in
barriques di rovere francese
(Cabernet Sauvignon)

Caratteristiche organolettiche

Intenso colore rosso rubino.
Bouquet di frutti maturi a bacca
rossa, marasche e vaniglia.
Sapori di frutta sostenuti da
tannini avvolgenti e note
speziate. Sul palato ha struttura
ricca.

Temperatura di servizio:

16 – 18 °C

Abbinamenti

Carni rosse e bianche di vario
tipo (pollame, selvaggina allo
spiedo, ecc.); pecorini stagionati.

Confezioni



Chianti Classico
cartone 6 bottiglie da lt 0,750



Chianti Classico
bottiglia da lt 0,750
in astuccio singolo



Chianti Classico
cartone 6 bottiglie da
lt 0,750 in astuccio singolo

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it