



Azienda Agricola
**POGGIO
TORSELLI**

Vin Santo

Chianti Classico DOC

Uve

Malvasia lunga del Chianti
e Trebbiano Toscano

Denominazione

DOC Chianti Classico

Dati Analitici

Alcool: 17,0° vol

Vigneti

Altitudine: 300 m.s.l.m.

Forma allevamento:

Cordone Speronato

Densità: 5000 ceppi/ha

Inerbimento artificiale dei terreni

con *Trifolium subterraneum*

Produzione media: 75 q.li/ha

Tecniche di produzione

Scelta delle migliori uve
e appassimento naturale con
i grappoli che vengono appesi
in appositi e tradizionali
"penzoli" fino all'inizio dell'anno
successivo.

Le uve appassite vengono
pigate e il mosto ottenuto
viene trasferito in caratelli di
rovere, ciliegio e castagno dove
riposa per almeno tre anni.

Caratteristiche organolettiche

colore ambrato con accattivanti
tonalità aranciate.

Aroma complesso, classico di
frutta secca e note di erbe
officinali. In bocca è grasso,
avvolgente di buon peso con
finale dolce e prolungato.

Temperatura di servizio

18 °C

Abbinamenti

Classico e tradizionale con
i cantuccini di Prato e pasticceria
secca.

Interessante e accattivante su
formaggi stile roquefort .

Confezioni

Bottiglia da 0,50 lt.

Cartone da 6 Bottiglie



PoggioTorselli Società Agricola

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10

Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

info@poggiotorselli.it - www.poggiotorselli.it