



PIAN DEL POGGIO

+ TENUTA +

PIAN DEL POGGIO

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVAGGIO : Sangiovese e blend di uve a bacca rossa come da disciplinare.

AREA DI PRODUZIONE: Toscana centrale

ALCOL: 13,00% vol

VENDEMMIA: Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 12 giorni in acciaio a temperatura controllata praticando rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO: affinato sei mesi in acciaio ed elevato sei mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa, vinoso, persistente.

Al palato morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI : primi piatti di carne, arrostiti, risotti alla zafferano, funghi , tartufo nero, zuppe toscane.

PREMI

90 PUNTI @ I MIGLIORI VINI ITALIANI –
LUCA MARONI