



PIAN DEL POGGIO

← TENUTA →

## PIAN DEL POGGIO

## CHIANTI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



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

**AREA DI PRODUZIONE:** Toscana centrale

**ALCOL:** 13,50% vol

**VENDEMMIA:** Settembre - Ottobre

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

**INVECCHIAMENTO:** affinato 24 mesi in acciaio e legno. Elevato in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, bouquet floreale, note di frutti di bosco, viola e spezie mediterranee. Asciutto, armonico e sapido. Finale vellutato.

**ABBINAMENTI** : primi piatti di carne, arrostiti, selvaggina, sughi toscani, risotti ai funghi , tartufo, foie gras, zuppe toscane, brasato.

**PREMI**  
91 PUNTI @ I MIGLIORI VINI ITALIANI  
– LUCA MARONI

**BRONZE MEDAL – DECANTER WORLD WINE AWARD**