



Chianti Classico

Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Vendemmia annata: 2008

Zona di produzione: prodotto all'origine dai vigneti della Tenuta "Poggio Ai Mandorli", situata nel cuore del chianti classico.

Vitigni: 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Cabernet Sauvignon

Gradazione: 13%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso, galestro, sabbie e ciottolami.

Resa per ettaro: 7 tonnellate

Densità impianto: almeno 4500 ceppi

Tempi affinamento: 6 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia per quattro mesi.

Note Organolettiche: Le uve sangiovese con piccole aggiunte di Merlot e Cabernet Sauvignon dei vigneti della Tenuta "Poggio ai Mandorli", hanno conferito a questo vino di grande stoffa un colore rosso rubino intenso. La permanenza in botti di rovere ed in bottiglia per un breve periodo ha favorito lo sviluppo di un profumo vinoso, fine e caratteristico di mammola con lievi sentori di legno e un sapore rotondo, caldo, dall'ottima corposità avvolgente e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ben si abbina con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura degustazione: 16-18 °C

Formati Disponibili: - cartone x 6 bottiglie 75cl



Tenuta Poggio ai Mandorli

Via case sparse 43 - cap.50027 Strada in chianti -Greve (FI) / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

e-mail: poggioaimandorli@virgilio.it