



Chianti Classico Riserva

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

Vendemmia annata: 2007

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: 18 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia per quattro mesi.

Note Organolettiche: Questo vino di grande carattere, viene prodotto da vigneti della Tenuta "Poggio ai Mandorli" con uve Sangiovese al 90% ed una piccola aggiunta di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, invecchiato per oltre 18 mesi in botti di rovere, viene poi affinato in bottiglia per altri quattro mesi. Di colore rubino molto intenso con leggerissimi riflessi granati, dal profumo complesso ed elegante, con note di viola e frutti di bosco, dal sapore caldo ed avvolgente con tannini soffici e nobili che gli conferiscono un pronunciato carattere di finezza molto suadente e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Particolarmente apprezzato come vino da meditazione, si abbina con piatti a base di carne, selvaggina nobile, oltre che a formaggi maturi.

Temperatura degustazione: 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