



Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

Chianti Superiore D.O.C.G. 2017

Voce alla Terra

Rubino luminoso appena granato. Sottobosco e muschio bagnato, ricordi di terra smossa, radice di liquirizia e corteccia, poi fiori macerati e frutta sotto spirito, quindi sensazioni smaltate, quasi gomma bruciata. La bocca, calda e coerente, esibisce un nerbo sapido sorretto da fitta trama tannica. Persiste sui ricordi minerali e terragni.

- Bibenda 2023

Tipologia	<i>Vino Rosso fermo biologico</i>
Denominazione	<i>Chianti Superiore D.O.C.G.</i>
Area di produzione	<i>Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)</i>
Contenuto alcolico	<i>14,5 % Vol.</i>
Varietà	<i>Sangiovese, Colorino</i>
Terreno	<i>Magro, galestroso e calcareo</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato e Guyot, in coltivazione biologica</i>
Vendemmia	<i>Manuale; 4-5 Settembre 2017</i>
Vinificazione	<i>In acciaio inox a temperatura controllata L'intero processo di vinificazione, così come la selezione dei grappoli in vigna, è realizzato con l'obiettivo di ottenere dalle uve tutti gli aromi fruttati e solo i tannini più morbidi</i>
Affinamento	<i>Acciaio, legno (20% della massa) e bottiglia Il vino è imbottigliato evitando filtrazioni spinte, che danno lucentezza al vino ma inevitabilmente impoveriscono la sua struttura</i>
Colore	<i>Rosso luminoso, di bella tonalità e profondità, con vivaci riflessi granato</i>
Aroma	<i>Frutti rossi e spezie leggerissime</i>
Gusto	<i>Ingresso equilibrato, elegante e consistente, finale armonico e persistente</i>
Abbinamento	<i>Si accompagna bene con cibi dotati di gusto deciso, ma non eccessivo. Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.</i>
Servizio	<i>18°C</i>
Età ottimale per il consumo	<i>Può evolvere fino a 7 - 8 anni dalla vendemmia</i>



falstaff

slow
wine



Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi
Via dei Bassi, 13 – Loc. Girone 50061 – Fiesole – Firenze
Tel 055 6593020 | www.poggiopiano.it | info@poggiopiano.it