

Poggio Civetta

Chianti Classico DOCG

Riserva

Tipologia: Vino rosso

Area di produzione: Toscana centrale

Vitigno: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Vinificazione e Maturazione: Pigiatura soffice delle uve con fermentazione in vasche di acciaio alternando alte e medie temperature tra i 16°C e i 24°C per 10 giorni, con macro-ossigenazione.

Invecchiamento in barrique francesi per 24 mesi e almeno 5 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Olfatto: Aroma di spezie dolci con decisi sentori di frutti di bosco

Gusto: Vino delicato al primo impatto al palato grazie alla sua semplicità, che esalta il tipico gusto del vino Chianti

Abbinamenti: Ideale con carni rosse, selvaggina, zuppe saporite e formaggi ad alta stagionatura

Temperatura di servizio: 18-20°C

