

CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE 2015

"Voce alla Terra"

Tipologia: Vino Rosso Biologico

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

Area di produzione: Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)

Titolo alcolometrico: 14,0 % Vol.

Vitigni: Sangiovese, Colorino e Cabernet

Tipologia di terreno: magro, galestroso e calcareo

Tipo di allevamento: cordone speronato e Guyot, in coltivazione biologica

Periodo di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: acciaio, legno (20% della massa) e bottiglia

Colore: rosso luminoso, di bella tonalità e profondità, con vivaci riflessi granato

Aroma: frutti rossi e spezie leggerissime

Gusto: ingresso equilibrato, elegante e consistente, finale armonico e persistente

Abbinamento: si accompagna bene con cibi dotati di gusto deciso, ma non eccessivo.

Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 18°C

Età ottimale per il consumo: affinato in ambiente ottimale, può evolvere fino a 7 - 8 anni dalla vendemmia



Informazioni aggiuntive: La selezione delle uve viene eseguita già in vigna con la massima cura, così come tutto il processo di vinificazione, al fine di ottenere una buona estrazione degli aromi primari nonché una struttura supportata solo dai tannini più morbidi. L'imbottigliamento avviene evitando operazioni di filtrazione eccessivamente stretta, che pur rendendo il vino brillante, ne indebolirebbero inequivocabilmente la struttura.

Riconoscimenti e Premi dei nostri vini Chianti:

Annata 2004

- Diploma di Gran Menzione alla VII Selezione dei Vini di Toscana - Enoteca Italiana di Siena - Ottobre 2006

Annata 2005

- Diploma di Merito all' VIII Selezione dei Vini di Toscana - Enoteca Italiana di Siena - Ottobre 2008
- Classificato "Vino Top" sulla rivista "Il Mio Vino" nella categoria dei "Vini Rossi al di sotto dei 15,00 euro" - Settembre 2008
- Punteggio di 81,80 in occasione della 6° Rassegna per i Vini Bio denominata "BiodiVino 2009" - A.I.A.B. Piemonte - Luglio 2009

Annata 2008 Riserva

- Medaglia d'Argento in occasione della 8° Rassegna dedicata ai Vini Biologici e Biodinamici - "BiodiVino 2011" - Associazione Città del Bio - Maggio 2011

Annata 2009

- Selezionato da Andreas Marz, per la prestigiosa "Selezione Merum Vini".

Annata 2011

- Selezionato da Andreas Marz, per la prestigiosa "Selezione Merum Vini".
- Selezionato con "1 bicchiere" dal Gambero Rosso con inserimento sulla Guida "Vini d'Italia 2015"
- Selezionato tra i TOP 5 Chianti con punteggio di 16/20 da Vinum - "Spezial Publikation 2015-Top of Toscana"

Annata 2012 Riserva

- Selezionato tra i the TOP 6 Chianti Riserva con un punteggio di 16,5/20 da Vinum - "Extra - Top of Toscana 2017"

Annata 2013

- Recensito sulla Rivista Vinum - Spezial Publikation 2015- Top of Toscana con 15 /20 punti
- Recensito fra i TOP 10 Chianti da Slow Wine in occasione di "Anteprima Chianti 2016- Chianti Lovers"
- Oscar per il rapporto Qualità/Prezzo sulla Guida Berebene del Gambero Rosso

Anteprima Annata 2016

- Selezionato fra i Top 6 Chianti da Luigi Pizzolato su Winepit - in occasione dell' Anteprima Chianti - Chianti Lovers - Febbraio 2017.

Fattoria di Poggiano di Mauro Galardi

Via dei Bassi, 13 Loc. Girone 50061 - Fiesole - Firenze - Italia
tel +39 055 6593020 - www.poggiopiano.it - info@poggiopiano.it