



# Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

## Chianti Superiore D.O.C.G. "Voce alla Terra"

<b>Tipologia</b>	Vino Rosso Biologico
<b>Denominazione</b>	Chianti Superiore D.O.C.G.
<b>Area di produzione</b>	Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)
<b>Contenuto alcolico</b>	14,0 % Vol.
<b>Varietà</b>	Sangiovese, Colorino e Cabernet
<b>Terreno</b>	magro, galestroso e calcareo
<b>Sistema di allevamento</b>	cordone speronato e Guyot, in coltivazione biologica
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine Settembre
<b>Vinificazione</b>	In acciaio inox a temperatura controllata <i>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>
<b>Affinamento</b>	Acciaio, legno (20% della massa) e bottiglia <i>Il vino è imbottigliato evitando filtrazioni spinte, che danno lucentezza al vino ma inevitabilmente impoveriscono la sua struttura</i>
<b>Colore</b>	Rosso luminoso, di bella tonalità e profondità, con vivaci riflessi granato
<b>Aroma</b>	Frutti rossi e spezie leggerissime
<b>Gusto</b>	Ingresso equilibrato, elegante e consistente, finale armonico e persistente
<b>Abbinamento</b>	Si accompagna bene con cibi dotati di gusto deciso, ma non eccessivo. <i>Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.</i>
<b>Servizio</b>	18°C
<b>Età ottimale per il consumo</b>	Può evolvere fino a 7 - 8 anni dalla vendemmia

### Premi e Riconoscimenti

**Vendemmia 2015** **PRIMA VENDEMMIA** del nostro Chianti Superiore DOCG  
Punteggio di **16/20** su **Vinum** –Dossier Toscana 05/2017- "Viva Italia!"

