



Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

Chianti Superiore D.O.C.G. 2016

“Voce alla Terra”

Tipologia	Vino Rosso Biologico
Denominazione	Chianti Superiore D.O.C.G.
Area di produzione	Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)
Contenuto alcolico	13,5 % Vol.
Varietà	Sangiovese, Colorino e Cabernet
Terreno	Magro, galestroso e calcareo
Sistema di allevamento	Cordone speronato e Guyot, in coltivazione biologica
Epoca di vendemmia	Metà Settembre
Vinificazione	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>
Affinamento	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>
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. <i>Ideale per pasta con sughi rossi, salumi e carni alla griglia.</i>
Servizio	18°C
Età ottimale per il consumo	Può evolvere fino a 7 - 8 anni dalla vendemmia



Premi e Riconoscimenti

Vendemmia 2016	90/100 sulla Guida “I Migliori Vini Italiani” di Luca Maroni 2020 Inserito in Guida <i>Slow Wine</i> 2020
Vendemmia 2015	PRIMA VENDEMMIA MEDAGLIA D'ORO (90 punti) MUNDUS VINI – Spring Tasting 2019 Inserito in Guida <i>Slow Wine</i> 2019 Punteggio di 16/20 su <i>Vinum</i> – Dossier Toscana 05/2017- “Viva Italia!”