



# Fattoria di Poggiopiano Galardi Fiesole - Firenze - Toscana

## Chianti Riserva D.O.C.G. 2015

“*Riserva*”



<b>Tipologia</b>	Vino rosso biologico
<b>Denominazione</b>	Chianti Riserva D.O.C.G.
<b>Area di produzione</b>	Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Varietà</b>	Sangiovese in purezza
<b>Terreno</b>	Magro, galestroso e calcareo
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato e guyot in coltivazione biologica
<b>Epoca di vendemmia</b>	Seconda metà di Settembre
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	Acciaio, legno piccolo e bottiglia Il vino è imbottigliato evitando filtrazioni spinte, che danno lucentezza al vino ma inevitabilmente impoveriscono la sua struttura
<b>Colore</b>	Rosso granato di bella tonalità e brillantezza
<b>Aroma</b>	Frutti rossi e spezie
<b>Gusto</b>	Elegante, ingresso morbido ed equilibrato, finale armonico e persistente
<b>Abbinamento</b>	Piatti dotati di gusto deciso, ma non eccessivo. Ideale per accompagnare secondi piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati
<b>Servizio</b>	18°C
<b>Età ottimale per il consumo</b>	Entro 10 anni dalla vendemmia

### Premi e Riconoscimenti

<b>Vendemmia 2015</b>	Inserito in Guida <i>Slow Wine</i> 2020 4 Grappoli su <i>Bibenda</i> 2020
<b>Vendemmia 2012</b>	Selezionato tra i <b>TOP 6 Chianti Riserva</b> . Punteggio di 16,5/20 <i>Vinum</i> “Extra - Top of Toscana 2017” Inserito in Guida <i>Slow Wine</i> 2019
<b>Vendemmia 2011</b>	Selezionato tra i <b>TOP 5 Chianti</b> . Punteggio di 16/20 <i>Vinum</i> “Spezial Publikation 2015-Top of Toscana”