



Fattoria di Poggiopiano

Galardi

Fiesole - Firenze - Toscana

Organic Chianti Wine D.O.C.G.

“Riserva”



Tipologia	Vino rosso biologico
Denominazione	Chianti D.O.C.G.
Area di produzione	Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)
Contenuto alcolico	14 %
Varietà	Sangiovese in purezza
Terreno	Magro, galestroso e calcareo
Sistema di allevamento	Cordone speronato e guyot in coltivazione biologica
Epoca di vendemmia	Settembre/Ottobre, in seconda vendemmia
Vinificazione	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
Affinamento	Acciaio, legno piccolo e bottiglia Il vino è imbottigliato evitando filtrazioni spinte, che danno lucentezza al vino ma inevitabilmente impoveriscono la sua struttura
Colore	Rosso granato di bella tonalità e brillantezza
Aroma	Frutti rossi e spezie
Gusto	Elegante, ingresso morbido ed equilibrato, finale armonico e persistente
Abbinamento	Piatti dotati di gusto deciso, ma non eccessivo. Ideale per accompagnare secondi piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati
Servizio	18°C
Età ottimale per il consumo	Entro 8 anni dalla vendemmia

Premi e Riconoscimenti

Vendemmia 2011 | Selezionato tra i **TOP 5 Chianti**. Punteggio di 16/20 **Vinum** “Spezial Publikation 2015-Top of Toskana”

Vendemmia 2012 | Selezionato tra i **TOP 6 Chianti Riserva**. Punteggio di 16,5/20 **Vinum** “Extra - Top of Toskana 2017”