



Italia, Toscana

Con il Poggio alla Sala Chianti Colli Senesi nasce un vino rosso di prim' ordine nel calice. In questo rivela un colore rosso rubino meravigliosamente brillante. Ai bordi, questo rosso italiano mostra anche una transizione al viola. Idealmente versato in un bicchiere di vino rosso, questo vino rosso del Vecchio Mondo rivela aromi meravigliosamente espressivi di prugna, amarena, ombra morale e prugna, completati da spezie di pan di zenzero, vaniglia e tè nero, che contribuiscono all'espansione della botte.

Questo vino italiano colpisce per il suo gusto elegantemente asciutto ed è stato messo in bottiglia con soli 2 grammi di zucchero residuo. Si tratta di un vero e proprio vino di qualità che si distingue nettamente dalle qualità più semplici e quindi questo italiano incanta naturalmente con il miglior equilibrio in ogni secchezza. Un gusto eccellente non richiede necessariamente molto zucchero residuo. In bocca, questo vino rosso equilibrato è caratterizzato da una consistenza estremamente densa. Il Chianti Colli Senesi è meravigliosamente fresco e vivace al palato grazie al suo attuale acido fruttato. Il finale di questo vino rosso maturabile della regione vitivinicola toscana, più precisamente del Chianti Colli Senesi DOCG, convince infine con notevole riverbero.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano - Località Argiano.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

TERRENO: Di origine pliocenica. Medio impasto a strati di sabbie e argille limose con presenza di ciottoli.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Cordone Speronato. 4.400 ceppi per ha. Età media delle viti in produzione 10 - 15 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una vinificazione tradizionale a contatto con le bucce di 12 – 15 giorni viene affinato circa 6 - 8 mesi in botti di rovere di Slavonia di media capacità. Durante questo periodo il vino svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino intenso, ha profumo delicato, penetrante e caratteristico. Al gusto risulta equilibrato, vellutato e piacevolmente tannico. Si abbina perfettamente a primi piatti, carni rosse, salumi, formaggi freschi e stagionati. Temperatura di servizio 18 – 20°C.

ALLERGENI: Contiene solfiti

