

Filetto

Chianti DOCG 2017

Poggio Nicchiaia

Prodotto con uve 100% Sangiovese, riesce a offrire una sapiente interpretazione moderna dell'antica tradizione toscana. Invecchiato per 10 mesi per un'attenta cura dei tannini e della frutta, il risultato è un vino complesso, elegante, con un bouquet di marmellata di frutti rossi.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Rosso
Disciplinare Chianti
Denominazione DOCG
Annata 2017
Classificazione Superiore
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Toscana
Localizzazione Colline Pisane
Certificazione Convenzionale
Vitigno SANGIOVESE 100%
Gradazione 14.00 % vol.
Zuccheri 3,0 g/l
Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Porpora vivace di buona limpidezza
Gusto Di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato
Profumo Ricorda molto la confettura di frutti rossi, quali la mora, la fragola e il lampone
Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio 16° - 18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest
Altitudine 150/180 m
Tipologia terreno Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
Allevamento Codone speronato - Guyot
Densità impianto 5200/ha
Età ceppi 15-20 anni
Resa per ettaro 85 q.li / ha
Epoca vendemmia Fine settembre
Vinificazione Vinificazione in Rosso
Affinamento Botti di legno