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