



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 |