

POGGIO MORINO



CHIANTI CLASSICO - RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti più vocati del territorio del Chianti Classico, la Riserva rappresenta la quint'essenza della vocazione vitivinicola di questa terra e per questo oggetto di mille attenzioni nella vinificazione. Il Chianti Classico Riserva Poggio Morino, inoltre, prima di essere immesso sul mercato riposa per 18/24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia ed affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Zona di produzione : colline del Chianti Classico

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet sauvignon 5%

Vinificazione: tradizionale in rosso con temperatura controllata

Invecchiamento: 18-24 mesi in botti e barriques di rovere

Affinamento in bottiglia : minimo 3 mesi

Note organolettiche: colore rosso intenso con sfumature calde che al naso si presenta con note speziate e di frutta matura a sottolinearne la marcata personalità.

Abbinamenti: carni alla brace e selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18°C