

POGGIO MORINO



## CHIANTI CLASSICO

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

Vino che nasce nel cuore delle zone di produzione del Chianti Classico. La sapiente maturazione per 10 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e l'affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi, conferiscono a questo vino un corretto equilibrio al naso poi supportato da una perfetta armonizzazione al palato.

**Zona di produzione:** colline del Chianti

**Uvaggio:** Sangiovese 95%, Merlot 5%

**Vinificazione:** tradizionale in rosso con temperatura controllata

**Invecchiamento:** 10 mesi in botti di rovere

**Affinamento in bottiglia :** minimo 3 mesi

**Note organolettiche:** colore rosso intenso e brillante, fine al naso, si propone al palato elegante e armonico, con corpo spiccato e grande equilibrio.

**Abbinamenti:** carni alla griglia, arrostiti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18°C