

Chianti Poggio Capponi Riserva

D.O.C.G.

Denominazione: Chianti D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese, più altri vitigni del disciplinare del Chianti

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 15 anni

Resa per ettaro: 70 qli

Bottiglie prodotte: 15.000/anno

Gradazione alcolica: 14%

Vinificazione: in rosso, separata per vitigno

Maturazione: 18 mesi, 60% acciaio, 40% barrique

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso, concentrato

Profumo: intenso frutta rossa, spezie dolci

Sapore: vino complesso con sentori di frutti di bosco, tannino delicato e buona persistenza

Abbinamenti: primi piatti con sugo di carne, salumi, arrostiti carni rosse

Name of the wine: Chianti D.O.C.G. Riserva
Grapes varieties: Sangiovese, plus other vines in compliance with the Chianti disciplinary

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 5.000 vines/ha

Training system: Low spurred cordon

Average age of vines: 15 years

Yield per hectare: 70 quintals of grapes

Bottles produced: 15.000 per year

Alcohol content: 14% vol

Winemaking process: in red separately for each grape variety

Ageing: 18 months, 60% in steel, 40% in barrique

Refining: 3 months in bottle

Colour: rubin red intense

Perfume: ripe red fruit, spiced

Flavour: good complexity, berries, delicate tannins and good resistance

Serving suggestions: salami and ham, first courses based on meat, roasts

