



Chianti Poggio Capponi

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: 4.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Guyot-cordone speronato

Età media viti: 20 anni

Resa per ettaro: 90 qli

Bottiglie prodotte: 90.000/anno

Gradazione alcolica: 13,5%

Vinificazione: in rosso, separata per vitigno

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: rubino vivace

Profumo: fiori e frutta rossa, erbe fresche

Sapore: acidità vivace con tannini fitti e buona persistenza

Abbinamenti: salumi, formaggi, primi piatti, carni bianche

Name of the wine: Chianti D.O.C.G.

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: 4.000 vines/ha

Training system: Guyot – low spurred cordon

Average age of vines: 20 years

Yield per hectare: 90 quintals of grapes

Bottles produced: 90.000 per year

Alcohol content: 13,5% vol

Winemaking process: in red separately for each grape variety

Refining: 3 months in bottle

Colour: lively rubin red

Perfume: red flowers and fruits, fresh herbs

Flavour: lively acidity with dense tannins and good persistence

Serving suggestions: salami and ham, first courses and white meats