



Fattoria di Poggio Capponi

Chianti Petriccio D.O.C.G.



Forani Nomen et

Fattoria di Poggio Capponi



Denominazione: Chianti Montespertoli
D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese, vitigni autoctoni

Zona di provenienza: Montespertoli (Fi)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Cordone
speronato

Età media viti: 10 anni

Resa per ettaro: 60 qli

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Gradazione alcolica: 14,0%

Vinificazione: in rosso, con macerazioni
prolungate

Maturazione: 16 mesi, in barriques legno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rubino intenso, concentrato

Profumo: sentori di ciliegia e prugne
mature, sottobosco con note speziate

Sapore: di buona concentrazione,
compattezza e struttura

Abbinamenti: arrostiti, carni rosse,
cacciagione, formaggi anche stagionati

