



Fattoria di Poggio Capponi

Chianti Poggio Capponi D.O.C.G.



Denominazione: Chianti D.O.C.G.
Vitigni: Sangiovese, Merlot, Colorino
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: 120.000/anno
Gradazione alcolica: 13,5%
Vinificazione: in rosso, separata per vitigno
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Colore: rubino vivace
Profumo: fiori e frutta rossa, spezie dolci
Sapore: di buona compattezza e piacevolezza, con tannini ben integrati
Abbinamenti: salumi, formaggi, primi piatti, carni bianche