



TENUTA **PIETRASERENA**



### "Poggio al Vento" - Chianti Colli Senesi D.o.c.g

E' il nome della vigna da cui nasce questo vino, vigna situata proprio sulla cima della collina, esposta a tutti i venti che soffiano continui. Quasi monovitigno, il Sangiovese, questo vino dopo lunga macerazione, matura per sei mesi in botte grande e altri tre/quattro in bottiglia prima di essere posto sul mercato. E' un po' il nostro fiore all'occhiello, una sicurezza.



CLASSIFICAZIONE: Chianti Colli Senesi Docg Poggio al Vento

UVAGGIO: Sangiovese

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso con una spiccato profumo di more, lampone, mammola e viola. Vino pieno, franco, piacevolmente tannico con sentori di vaniglia.

ABBINAMENTI: Grigliate di carne, tagliata, arrostiti e cacciagione

ALC/VOL : Alcol: 13,5 % vol.

### AWARDS



<b>Nome:</b>	Poggio al Vento	<b>Classificazione:</b>	Chianti Colli Senesi DOCG
<b>Primo anno di produzione:</b>	1976	<b>Bottiglie prodotte:</b>	20.000
<b>Area di produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	80
<b>Altimetria:</b>	330 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	12 mesi in botte grande	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Ottima capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	375ml - 750ml