

FATTORIA LE POGGIOLA

BARSI

Chianti DOCG Superiore
2015

Il CHIANTI **BARSI** è il Nostro vino rosso, quello che produciamo da sempre, nel rispetto della tradizione di famiglia a cui abbiamo proprio per questo motivo dato il nostro nome. Usiamo quindi una miscela di uve a bacca rossa con prevalenza Sangiovese mettendo anche una piccola percentuale di altre uve rosse locali come da ricetta originale del conte Ricasoli del 700.

Tipologia

Vino secco e fermo.

Vitigni

Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino

Vendemmia

Ottobre 2012 manuale solo dell'uva più bella e matura.

Vinificazione

in rosso, fermentato sulle bucce per 10 giorni circa.

Maturazione

per 19 mesi in vasi vinari, per pochi mesi e parzialmente in botti di rovere da 12 hl

Tenore alcolico

14% Vol.

Degustazione

Un vino fresco e vivace tipica espressione del sangiovese, piacevolmente tannico.

Abbinamenti consigliati

Bistecca alla FIORENTINA, carni rosse alla brace o in umido.

Servizio

Scaraffare almeno mezz'ora prima, servire a 16-18 °C.

Longevità

8-10 anni.

Imbottigliamento

estate 2017, in azienda dai viticoltori proprietari
3000 botti da 0,75 L



Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-007
Agricoltura Italia