



SALVADORI

Chianti classico DOCG - Poggio su Vinci



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Merlot



Vinificazione - Vinification

Le uve vengono raccolte mature e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per 8 -12 giorni.
The grapes are harvested ripe and vinified in red with maceration of the skins for 8-12 days.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino carico, di buona consistenza
Deep ruby red, with good consistency



Profumi - Smells

Intenso, persistente, con sentori di ciliegia seguita da lievi note di pepe nero
Intense, persistent, with hints of cherry followed by light notes of black pepper



Gusto - Taste

Deciso, abbastanza avvolgente, con tannini in evidenza ma poco astringenti
Decisive, quite enveloping, with evident but not very astringent tannins

Suggerimenti - Pairs



Di grande versatilità nell'abbinamento, predilige carni rosse, grigliate miste e cacciagione.
Great versatility in the combination, it prefers red meats, mixed grills and game.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	13.5%	1-4	4.80-5.50	18°C	W200 22042166	8017746002016