



SALVADORI

chianti Governo Toscano IGT - Poggio All'Alba

Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso IGT - still red wine IGT



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Canaiolo



Vinificazione - Vinification

Prima fermentazione con macerazione. Al termine della fermentazione alcolica tradizionale avviene una rifermentazione con mosto di uve appassite. First fermentation with maceration. At the end of the traditional alcoholic fermentation there is a refermentation with dried grape must.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino intenso
Intense ruby red



Profumi - Smells

Al naso le note floreali di violetta sono seguite da netti ricordi fruttati di ciliegie mature e di more. On the nose the floral notes of violet are followed by clear fruity hints of ripe cherries and blackberries.



Gusto - Taste

Il palato è scorrevole, giustamente tannico e di buona lunghezza. The palate is flowing, rightly tannic and of good length.

Suggerimenti - Pairs



Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana, crostini, arrosto, selvaggina e naturalmente alla Bistecca Fiorentina. It goes perfectly with traditional Tuscan dishes, croutons, roasts, game and of course the Florentine steak.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Allergeni Allergens	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	13,5%	2-4	4.80-5.50	Solfiti Sulphites	W200 22042166	