



SALVADORI

Chianti DOCG - Poggio su Vinci



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Canaiolo



Vinificazione - Vinification

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per otto giorni.

Red vinification with maceration on the skins for eight days.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino, di buona intensità.
Ruby red, with good intensity.



Profumi - Smells

Mediamente complesso, con intensa fragranza di frutti rossi.
Medium complex, with an intense fragrance of red fruits.



Gusto - Taste

Intenso, ricco e con un gradevole finale asciutto.
Intense, rich and with a pleasant dry finish.

Suggerimenti - Pairs



Ottimo in abbinamento alle carni rosse, è ideale anche per accompagnare i formaggi stagionati.
Excellent in combination with red meats, it is also ideal to accompany aged cheeses.

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	12.5%	1-4	4.80-5.50	18°C	W200 22042166	8017746202010