



ACQUISTATO IL

Filetto Chianti Superiore DOCG

2018

Frutto prezioso di Toscana



Svinando®

Il Chianti Superiore DOCG Filetto di Poggio Nicchiaia è un vino di grande stoffa, perfettamente inserito nella tradizione dei rossi toscani più intensi. Lo è nell'anima, frutto di Sangiovese in purezza e infinite attenzioni in cantina. Lo rivela il bel colore porpora vivace, di straordinaria limpidezza. Al naso consegna profumi di frutti rossi, con echi di lampone e mora. L'assaggio traduce i profumi in gusto pieno e fruttato, in corpo morbido e rotondo. Accompagna con estrema grazia piatti dall'accentuata componente grassa, grazie a una ben dosata acidità: formaggi importanti e piatti e selvaggina sono compagni ideali per questo toscano d'eccezione. Affinato in botti di legno, è pronto a raggiungere la cantina dell'appassionato per regalare degustazioni conturbanti, di quelle che lasciano un segno -nel calice e nel cuore.

A pochi passi da Pisa, nel comune di Peccioli, ha sede Poggio Nicchiaia. Una realtà giovane e ambiziosa, che senza scostarsi dalla tradizione riesce a proporre vini di grande compiutezza, toscani fino all'ultima goccia. Nella cantina di Montelopio, Poggio Nicchiaia si guarda bene dal seguire mode temporanee: l'obiettivo è scrivere pagine che durino negli annuari del vino. E i risultati sono lì nel calice, sospesi tra passione e competenza. Poggio Nicchiaia offre con ogni bottiglia un piacere destinato a durare nel tempo, rispettoso della tradizione pur senza rinunciare a un'impronta personale della quale, siamo sicuri, vi innamorerete.

La Vigna	
Terreno	Tessitura sabbiosa-limosa-argillosa
Esposizione	Sud-Ovest, 150-180m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Selvaggina
Vinificazione	Macerazione di 10/15 giorni in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini
Sensazioni	Rotondo, morbido, fruttato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821