GLI ARCHI
AZIENDA AGRICOLA

CHIANTI DOCG
POGGIO ALLA FARNIA

Regione Toscana

Alcol 13.5% vol

Uve 80% Sangiovese

10% Merlot

10% Bonamico

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano in cassette, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18° e 22° C per 15 giorni. Ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare per un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per facilitare la fermentazione malolattica spontanea, al termine della quale viene travasato in vasche di cemento.

Descrizione del vino

Il Chianti Poggio alla Farnia si presenta con un colore rosso violaceo intenso. Al naso con intense note fruttate, di ciliegia, ribes rosso, prugna e susina a cui ben si legano quelle floreali di viola e sentori di spezie. Al palato è fresco, sapido, con tannini morbidi ed un retrogusto che richiama le note percepite al naso con note di liquirizia e frutta rossa, con un finale lungo e saporito. Chianti molto piacevole e di grande beva, con un'ottima mineralità.

Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia (PI) P.Iva 02254290501 Tel: 050 657911