

<http://www.collinedivinci.com/#!/it/aziende/tenuta-santini.html>



## Tenuta Santini

**NOME DEL VINO:** POGGIONI

**DENOMINAZIONE:** Chianti d.o.c.g.

**VITIGNI:** Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ETA DEI VITIGNI:** 25 anni (media)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone o Gouyot

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in tini per 10-12 giorni e con frequenti rimontaggi, ad una temperatura controllata non superiore a 30°C.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Da 2 a 4 mesi

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Vinoso ed intenso con gradevoli note fruttate

**SAPORE:** Morbido, leggermente tannico, buona struttura

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol

**ACIDITA TOTALE:** 5.90 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**ACCOSTAMENTI:** Carni rosse, cacciagione.

Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.