

DRINKS.

Poggio al Sole Chianti Classico DOCG BIO 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500101222
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Poggio al Sole, Strada Rignana 2, Badia a Passignano, 50028 Barberino Tavarnelle, Italia
Marque	Poggio al Sole
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arôme très complexe avec des notes de fruits rouges, de chêne, de prunes, de terre, de cuir, de poivre, de réglisse et de violettes. Bouche: structure belle et élégante, fruité fin et complexe, soutenu par des tanins racés. Finale: élégante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 90% de Sangiovese, 5% de Canaiolo et 5% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches
----------------	--

Description

Le domaine viticole de Johannes et Kathrin Davaz est situé dans la région DOCG du Chianti Classico, entre Florence et Sienne. Johannes est issu d'une famille de vignerons suisses qui produit du vin dans la Bündner Herrschaft depuis les années 1970. Il a ensuite repris le Poggio en tant que vignoble unique en Toscane, où il vit aujourd'hui et poursuit sa propre histoire. Le domaine comprend environ 24 hectares de vignobles exposés du sud-est au sud-ouest et est en harmonie avec la nature, puisque l'agriculture est pratiquée selon les principes de l'agriculture biologique. Les neuf vins de Poggio al Sole portent tous un certificat biologique et sont végétaliens. Le Chianti Classico est produit à partir de 90% de Sangiovese, avec de petites quantités de Canaiolo et de Merlot. Les vignes sont vendangées à la main de fin septembre à début octobre, la fermentation a lieu dans des cuves en acier avec une période de macération de 12 à 16 jours. Le vieillissement subséquent s'effectue dans des fûts usagés.