

VALIANO

Poggio Teo

Chianti Classico

DOCG

Le note di Poggio Teo Chianti Classico sanciscono la **supremazia della vigna** e del suo cru nell'esaltare le autentiche caratteristiche di un vino. I suoi vigneti d'origine corrono lungo tre versanti del poggio di cui porta il nome, con esposizione sud, est e nord.





AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.



UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Merlot



AFFINAMENTO

3 mesi in barrique, 9 mesi in botti di rovere di Slavonia, 3 mesi in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Il suo intenso rosso rubino preannuncia il sottile bouquet di lavanda e muschio bianco, riscaldato dalle reminiscenze di ciliegia rossa, fiori di agapanto e pepe. Le sue generose geometrie solleticano il palato, tra opulenza e freschezza. La deliziosa rotondità è presto raggiunta dal riverbero sapido e ferroso della vigna d'origine, intessuto in una soffice trama tannica.



ABBINAMENTI

Ideale con pappardelle alla lepre e tagliatelle al ragù. Eccellente anche con i secondi della tradizione toscana: bollito misto, trippa alla fiorentina e tagliata al rosmarino.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L - 1,5 L

