



Deze uitstekende wijn bestaat uit drie druivensoorten: Sangiovese, Canaiolo en Colorino. De Superiore druif fermenteert in cement tanks waarbij alleen inheemse gisten gedurende 12 dagen bij 28°C worden gebruikt. Dan rijpt de wijn nog eens 12 maanden in eiken vaten. De bodem is kalkrijk met witte zeeschelpen, die elegantie en complexiteit voor wijnen met zich meebrengt.

Donkere kersenkleurige wijn. Er is een mooie rotsachtige kwaliteit in het pure, frisse donkere fruit. Heerlijk sappig met kruidige, zoete donkere kersen en wild fruit, maar ook een beetje hartig. Prachtig in balans en harmonieus. Zowel glad als pittig en een frisse finish.

Heerlijk om zo van te genieten of bij een Italiaans traditioneel gerecht.



PRODUCENT

Poggiotondo

Het verhaal van Poggiotondo begint in 1968 met Carlo Antonini, een leraar, gepassioneerd door landbouw en een imker in zijn vrije tijd. Hij kocht de eigendommen die historisch toebehoorden aan de Conti Guidi, een oude adellijke familie die land bezat in Toscane en Emilia Romagna. Deze familie gaf het dorp zijn naam, Cerreto Guidi in de Medioevo.



INFO

Productnummer	5484/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Chianti	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Ja
Alcohol	13.5	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8032937130071
		GTIN verpakking	8032937130095