

Fattoria di Poggiopiano

Rosso Super Tuscan Poggio Galardi in Anfora



Zona:	Fiesole - Toscana
Vitigno:	55% Merlot – 45% Cabernet
Terreno:	Magro, galestroso, calcareo
Allevamento:	Cordone speronato e Guyot agricoltura biologica
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	Acciaio, barriques e terracotta
Gradazione alcolica:	14,5°
Temperatura di servizio:	18°



Fattoria di famiglia dal 1935, dopo la gelata del 1985 che distrusse la quasi totalità dei vigneti in toscana, Mauro Galardi, poco più che ventenne, ripartì da zero, convertendo nel tempo la coltura in agricoltura biologica in tutti i 17 ha di proprietà.

Le diverse fasi di affinamento – acciaio, barrique, terracotta ed infine bottiglia – determinano una notevole ampiezza aromatica.

Al naso è ampio, netto, con sentori di aromi primari evidenti.

Al palato ha un'abellata struttura ed emergono i frutti rossi maturi..

Abbinamenti

Vino importante da abbinare a carni rosse, cacciagione e stufati. Nella maturità può anche essere considerato un piacevole vino da meditazione.



- Vini d'Italia – Gambero Rosso 2015: 2 bicchieri
- Guida 58STARWINES 2018: 91/100
- Guida i Migliori Vini d'Italia 2019 di Luca Maroni: 91/100



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche
di Vino**