



Cantina Gentili

Chianti Superiore Poggio Spino DOCG 2024

Gradazione
alcolica:

13,50%

Uvaggio:

Sangiovese 100%



Vinificazione:

Raccolte a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica parte in acciaio parte in barriques di secondo passaggio. Affinamento 50% acciaio, 50% barriques di secondo passaggio per 5-6 mesi, riposo in bottiglia per 2-3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino intenso, profuma di ribes rosso, ciliegia, melograno e lievi tocchi di spezie e sottobosco. Buona la struttura complessiva, con tannino in evidenza e bella sinergia tra freschezza e sensazione pseudoalcolica.



gentiliwine.com