



A Vento e Sole 2015

Cantina: Podere Alberese

Denominazione: Chianti DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Fogliatonda

Certificati: Biologico

Denominazione: Chianti DOCG

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Affettati, Carni Bianche, Formaggi Freschi, Funghi

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Chianti Docg 'A Vento e Sole' di Podere Alberese nasce da una fermentazione spontanea, senza inoculo di lieviti. Macerazione delle bucce di dieci giorni, per limitare l'estrazione di tannini, privilegiando gli aromi primari dell'uva. La temperatura durante la fermentazione alcolica viene mantenuta al di sotto dei 28 °C. L'affinamento del A Vento e Sole si svolge in acciaio e in bottiglia, mantenendo così inalterata la freschezza aromatica del vino.

Note di degustazione

A Vento e Sole ha il classico colore del Chianti Docg ovvero un bel colore rosso porpora, con sfumature malva. Al naso aromi freschi di fiori, di frutti di bosco e ciliegia. Grande piacevolezza al palato. In bocca buona acidità e struttura. Podere Alberese consiglia l'abbinamento di A Vento e Sole anche con affettati, carni bianche e formaggi freschi.