



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**CHIANTI COLLI SENESI  
RISERVA 2011  
D.O.C.G.**



НАЗВАНИЕ ВИНОГРАДНИКА: ПОЛУДЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК,  
УТРЕННИЙ ВИНОГРАДНИК.  
РОЗА ВЕТРОВ: ЮГО-ВОСТОК И ЗАПАД.

СОРТА ВИНОГРАДА: 85% САНДЖОВЕЗЕ, 15% КАБЕРНЕ СОВИНЬОН.

ТИП ПОЧВЫ: ПЕСОК (79%) С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ГЛИНЫ (15%) И ИЛА (6%). ПЕСОК С ОКАМЕНЕЛОСТЯМИ.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ ЛОЗЫ СОСТАВЛЯЕТ:  
5 000 РАСТЕНИЙ НА ГЕКТАР.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ С 1ГА: 70 ГКЛ. 9 300 БУТЫЛОК В ГОД.

ВИНИФИКАЦИЯ: РУЧНОЙ СБОР УРОЖАЯ В МОМЕНТ ИДЕАЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ В ЯЩИКИ ПО 10 КГ. ПОСЛЕ ВНИМАТЕЛЬНОЙ РУЧНОЙ СЕЛЕКЦИИ ЯГОД СЛЕДУЕТ ПРОЦЕСС ОТЖИМА.

МАЦЕРАЦИЯ В ТЕЧЕНИИ 13 СУТОК ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 28 °C, С ЧАСТЫМ ПЕРЕКАЧИВАНИЕМ В 8-МИ ТОННЫЙ КОНИЧЕСКИЙ ЧАН. ВИНО ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В 5 – 10 ТОННЫХ ДУБОВЫХ БОЧКАХ С ДЕКАБРЯ ПО ДЕКАБРЬ, А ЗАТЕМ 12 МЕСЯЦЕВ В БУТЫЛКАХ.

КЛАССИЧЕСКОЕ КЬЯНТИ С ТОСКАНСКИХ ХОЛМОВ.  
ВИНО ПОДАЮТ К: БЛЮДАМ ИЗ ПАСТЫ, ШИРОКОМУ АССОРТИМЕНТУ МЯСНЫХ БЛЮД, ВКЛЮЧАЯ МЯСО ПТИЦЫ, ОВЕЧЬИМ СЫРАМ.

КЬЯНТИ ИМЕЕТ ЖИВОЙ ТЕМНО-КРАСНЫЙ ЦВЕТ С ГРАНАТОВЫМ БЛЕСКОМ, МНОГОГРАННЫЙ ФРУКТОВЫЙ АРОМАТ С ЯРКИМ ОТТЕНКОМ ФИАЛКИ И МЯГКИЙ БАРХАТИСТЫЙ ВКУС С НОТАМИ КРАСНОЙ ВИШНИ. ВИНО ИМЕЕТ СРЕДНЮЮ КРЕПОСТЬ, КОТОРАЯ ЗАВИСИТ ОТ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ВЫДЕРЖКИ, И ДОЛГОЕ, НЕЖНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ.

РОЗНИЧНАЯ ЦЕНА В РОССИИ: 1200 РУБ. за бутылку, в коробке 6 бутылок.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ВОПРОСАМ ПРОДАЖ И БРОНИРОВАНИЯ ВИНА:  
[TRADE@POGGIODELMORO.IT](mailto:TRADE@POGGIODELMORO.IT)  
[WWW.POGGIODELMORO.IT](http://WWW.POGGIODELMORO.IT)

POGGIO DEL MORO

Poggio Del Moro s.r.l. Società agricola

Sede Legale: Via di Gracciano Nel Corso, 64 – 53045 Montepulciano (SI) Italia - Sede Amm.va e operativa: Via Cavine e Valli, 79 – 53042 Chianciano Terme (SI) Italia  
[www.poggiodelmoro.it](http://www.poggiodelmoro.it) tel.+393395646897 – C.F. e P.IVA 10038761002 – REA Siena: SI-0132394