

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL POGGIALE

E' il cru del Chianti Classico, la Riserva che nasce da una sola vigna e che ha ottenuto costantemente i massimi punteggi per l'eleganza e la tipicità. Un vino che fa capire le enormi potenzialità del Sangiovese.



Prima annata di produzione: 1993

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 7000

Uve: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Cilieggiolo

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique al 50% nuove

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350-400

Tipo di terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot capovolto

Densità dell'impianto: da 2700 a 7000 dei nuovi

Età delle viti in produzione: da 25a 30 anni

Resa per ettaro in uva: 40/45 Ql

Epoca della vendemmia: dopo la metà di Ottobre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 28°

Durata fermentazione: 16/23 giorni

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: Barriques da 225 lt. legni vari

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: Da 12 a 18 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Leggera chiarifica con albumina

Affinamenti in bottiglia: 12 mesi

Annate non prodotte: 1993