

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## 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% Ciliegiolo

**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:** Calcereo

**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

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Annate non prodotte:** 1993

---

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare  
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

[www.castellare.it](http://www.castellare.it)  
[info@castellare.it](mailto:info@castellare.it)

click here  
to find on  
