

# 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:** 7.000  
**Uve:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Ciliegiolo  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in barrique al 20% 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

**Note de gustative:** *Colore rubino intenso e vivace. All'olfatto si riconoscono i tipici sentori floreali di viola e fruttati di ciliegia e una nota minerale. Al palato si apre immediato con freschezza e sapidità a dominare la fase centrale dell'assaggio mentre nel piacevole finale si ripropongono fragranti note fruttate.*

**Abbinamenti:** *Consigliato per i piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina, o con la cacciagione, interessante con formaggi stagionati.*

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)

