

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: 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
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
info@castellare.it

