



## CHIANTI CLASSICO RISERVA IL POGGIALE

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1993	Rosso di grande struttura e longevità	90% Sangioveseto 5% Canaiolo 5% Ciliegiolo	Castellina in Chianti (SI)

*È 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 esalta le enormi potenzialità del Sangiovese.*

**Note degustative:** 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, che prosegue nella 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.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo

**Altimetria vigneti:** 350-400 mt. s.l.m.

**Nome vigneto:** Il Poggiale

**Sistema di allevamento:** guyot capovolto

**Densità d'impianto:** da 2.700 a 6.000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 40/45 Ql

**Epoca della vendemmia:** metà di ottobre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barrique al 20% nuove

**Durata dell'affinamento in barrique:** da 12 a 18 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l - 1,5 l

