



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

