

IL POGGIALE 2023

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



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

È il cru del Chianti Classico di Castellare: una Riserva che nasce da un'unica vigna e che ha ottenuto nel tempo i massimi riconoscimenti per eleganza e tipicità. Un vino che esprime ed esalta le straordinarie potenzialità del Sangiovese nel suo legame più autentico con il territorio.

Note annata: una stagione che ha dato origine a vini freschi ed eleganti, grazie a una crescita vegetativa equilibrata. Le favorevoli condizioni estive, unite a un'attenta gestione della vendemmia, hanno permesso di ottenere vini caratterizzati da acidità brillante, tannini fini e una gradazione alcolica contenuta. Nel complesso, il 2023 esprime uno stile classico e preciso, fondato su freschezza, equilibrio e grande bevibilità.

Note degustative: naso espressivo che regala note di fiori viola e ciliegia matura, con una sottile sfumatura minerale. Al palato, si apre con grazia, freschezza e precisione. Il finale è armonioso e persistente, caratterizzato da frutti rossi ed echi floreali che persistono con chiarezza e finezza.

Abbinamenti: ideale con carni alla griglia, in particolare la bistecca di Chianina, e piatti di selvaggina. Interessante anche 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

