



## IL POGGIALE 2023

### CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1993	Rosso di grande struttura e longevità	90% Sangiovese 5% Canaiolo 5% Ciliegione	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 annate:** 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

