



POGGIOTONDO

CHIANTI DOCG



DENOMINAZIONE Chianti DOCG

VARIETÀ D'UVA 94% Sangiovese, 3% Canaiolo, 3% Colorino

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI SUOLO Suolo di origine marina, calcareo con alta presenza di Fossili e conchiglie bianche che dona eleganza e complessità ai vini.

CLIMA La parte occidentale del Chianti ha un clima mite ed asciutto grazie alla maggiore influenza del Mar Mediterraneo.

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

DENSITA' 5000 viti/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO VSP con metodo Guyot

RESA 9 tonnellate/ettaro – 1,8 kg per pianta

VENDEMMIA Settembre, manuale

FERMENTAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, poi fatte fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente.

MATURAZIONE

Il vino matura per il 50% in vasche di cemento ed il 50% in botti grandi da 54hl non tostate, prima di essere assemblato. Segue un affinamento per alcuni mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Vivace colore rosso rubino. Al naso sentori di origano essiccato con aromi di ciliegia, sia rossa che scura. Al palato la ciliegia matura si bilancia bene con i tannini corposi tipici del Chianti tradizionale, e si eleva vibrante grazie all'acidità fresca del finale.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Poggiotondo è certificato biologico e tutti i nostri vini vengono prodotti dalle uve che coltiviamo nei vigneti di nostra proprietà. Alcuni anni fa, abbiamo deciso di tornare alla gestione tradizionale del vigneto, abolendo ogni uso di prodotti chimici di sintesi per consentire al terreno di rigenerarsi e di mantenersi sempre vivo. Questo metodo di agricoltura incoraggia le viti a sviluppare i propri anticorpi, dandoci viti più sane, migliore qualità dei frutti, più carattere e longevità dei vigneti. La vinificazione è coerente con i principi che applichiamo nei vigneti; pertanto, abbiamo sviluppato tecniche di vinificazione non invasive.

Poggiotondo Soc. Agricola Srl

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (FI) ITALIA

Tel +39 0571 559167 Email info@poggiotondowines.com Website www.poggiotondowines.com