



POGGIOTONDO

## CHIANTI CLASSICO DOCG TERRE DI CRESCI



**DENOMINAZIONE** Chianti Classico DOCG

**VARIETÀ D'UVA** 97% Sangiovese, 3% Colorino

**ALTITUDINE** 350/400 metri sul livello del mare

**TIPOLOGIA DI SUOLO** Prevalentemente Alberese (den. loc. Colombino) con alcune conformazioni di Galestro e Pietraforte, la cui combinazione permette un ottimo drenaggio, incoraggiando le viti ad allungare le radici in profondità.

**CLIMA** Clima continentale tipico della parte Nord-Ovest del Chianti Classico. Estati e primavere fresche si alternano ad inverni e autunni freddi.

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**DENSITA'** 5000 viti/ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** VSP con metodo Guyot e Cordone Speronato

**RESA** 7 tonnellate/ettaro – 1,4kg per pianta.

**VENDEMMIA** Settembre, manuale.

### FERMENTAZIONE

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

### MATURAZIONE

Il vino viene affinato in botti grandi non tostate.

### NOTE DEGUSTATIVE

Bellissimo colore rosso granato. Il vino presenta un classico mix di profumi floreali con frutti a bacca rossa, ciliegie scure, matita, lievi sentori terziari, cannella, vaniglia e attraenti note balsamiche. Lineare ma rotondo al palato, energico con succulenti tannini fini e vibranti, con una grande trama e stratificazione ed un finale fresco, lungo nella persistenza.

**Poggiotondo Soc. Agricola Srl**

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

Tel +39 0571 559167 Email [info@poggiotondowines.com](mailto:info@poggiotondowines.com) Website [www.poggiotondowines.com](http://www.poggiotondowines.com)