



POGGIOTONDO

CHIANTI RISERVA DOCG VIGNA DELLE CONCHIGLIE



DENOMINAZIONE Chianti Riserva DOCG

VARIETÀ D'UVA 100% Sangiovese

ALTITUDINE 130 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 3 tonnellate/ettaro – 0,6kg per pianta. Solo le uve migliori vengono selezionate a mano.

VENDEMMIA La vendemmia verde (o selettiva) avviene in Agosto per limitare la produzione finale mentre la vendemmia principale viene effettuata manualmente a Settembre in piccole cassette da 15kg.

FERMENTAZIONE

Le uve selezionate vengono messe in "tulipee" da 16hl in cemento a temperatura controllata con sistema di flusso per gravità con il 20% di grappoli interi. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e una volta conclusa, il vino viene fatto macerare per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato in botti da 16,5hl non tostate, per poi essere imbottigliato senza alcuna chiarifica ed affinare in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Leggero colore granato medio. Delicati aromi floreali si uniscono a profumi di frutti a bacca rossa e nera, in particolar modo è esaltata la ciliegia e il ribes. Eleganti sentori piacevolmente freschi di sottobosco che si combinano con leggere note di pelle e tabacco. Struttura raffinata, setosa e ben definita con bellissima persistenza in bocca.

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