



## VIGNA POGGIARSO

### Chianti Classico Riserva Docg 2016

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Vigneto:** Poggiarso

**Anno di impianto:** 1998

**Densità per Ha:** 5000 piante

**Resa per Ha:** 40 Q / HA

**Zona Vigneti:** Poggiarso sud

**Altitudine media:** 480 mt slm

**Composizione terreni:** Galestro con fondi valle di alberese

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vinificazione:** I grappoli, selezionati in vigna e raccolti a mano, vengono diraspati e pressati leggermente; il mosto così ottenuto è avviato alla fermentazione in maniera spontanea in tini di legno troncoconici da 50 Hl. Terminata la fermentazione alcolica il vino resterà ancora a contatto con le bucce per un periodo di circa 15-20 giorni.

**Maturazione e Affinamento:** il vino sosta per 24 mesi in botti di rovere da 30 Hl

**Note di degustazione:** Porpora brillante, con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento. Attraenti aromi di piccoli frutti rossi, frutti di bosco e cassis. Corpo notevole accompagnato da una vivace freschezza, frutta matura, e tannini diretti ma non aggressivi. Finale lungo e gustoso.

**Viticola Toscana Società Agricola**

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

[www.castellomeleto.it](http://www.castellomeleto.it)