



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