



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Un vino che è quanto mai espressione del territorio e dei vitigni che lo compongono: primo fra tutti il Sangiovese ottenuto a Ruffoli, magica collina del Chianti Classico nel Comune di Greve in Chianti. La sua marcia in più è data dalla freschezza degli aromi e dalla gradevolezza e facilità di beva.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

VITICOLTORI

Vittorio Fiore e Figli

ZONA DI PRODUZIONE

Ruffoli - Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE MEDIA

450 m s.l.m.

EPOSIZIONE

Ovest-Sud-Ovest

GIACITURA

Collinare a terrazze

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro

VARIETÀ DI VITIGNO

Sangiovese di Lamole

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

ETÀ DEI VIGNETI

Oltre 20 anni

VENDEMMIA

Prima quindicina di Ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Alcolica e malolattica in vasche di cemento



AFFINAMENTO

10 mesi in vasche di cemento

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

3 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

Confezioni da:

Cartone da 6 o 12 bottiglie da 750 ml
Su richiesta, cassa legno da 6 bottiglie da 750 ml

