


# Civiltà del bere

I vini del 2014. Il Carbonaione: quando l'età conta

 di *Civiltà del bere* • 7 maggio 2014 | May 7, 2014 | 7. Mai 2014

## [Il Carbonaione, Alta Valle della Greve Igt 2010](#)

«Fino al 2000 era l'unica bottiglia che producevamo», spiega Vittorio Fiore, «per seguire la filosofia bordolese a me cara di "un'azienda, un vino"». Il Carbonaione è il capostipite delle etichette che sono nate dopo ed è il simbolo di Podere Poggio Scalette. Nasce da uve Sangiovese di Lamole (tipico del territorio del Chianti Classico) dell'omonimo vigneto di oltre 80 anni d'età, viene vinificato in maniera tradizionale e matura per oltre un anno in tonneau. È un prodotto capace di una grande evoluzione in bottiglia.



**Uve:** Sangiovese di Lamole 100% • **Vinificazione e affinamento:** le uve provengono da un vigneto di oltre 80 anni d'età e sono vendemmiate nella prima metà di ottobre. Fermentazione di 12 giorni in vasche di acciaio inox. Affinamento di 14 mesi in tonneau da 350 l. Il vino matura almeno 6 mesi in bottiglia • **Alcol:** 13,5% vol. • **Longevità:** oltre 20 anni • **Altri formati:** Magnum, doppio Magnum, 6, 12 l. • **Prezzo medio in enoteca:** 47,50 € • **Abbinamenti:** carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

---

The wines of 2014. Il Carbonaione: when age matters

## [Il Carbonaione, Alta Valle della Greve Igt 2010](#)

"Until 2000 it was the only wine we produced," says Vittorio Fiore, "to follow the philosophy of Bordeaux dear to me "one Estate, one wine ". The Carbonaione is the founder of the labels that were born after and it is the symbol of Podere Poggio Scalette. It comes from Sangiovese di Lamole grapes (typical of the Chianti Classico region) namesake vineyard with vines with over 80 years of age, is vinified in a traditional manner and mature in tonneau for over a year. It is a product capable of a great evolution in the bottle.

**Grapes:** 100% Sangiovese di Lamole • **Vinification:** The grapes come from a vineyard with vines of over 80 years of age and are harvested in early October. 12-days fermentation in stainless steel tanks. Aging 14 months in 350 l. Tonneau. The wine refine at least 6 months in bottle • **Alc./Vol.:** 13.5% vol. • **Longevity:** more than 20 years • **Other formats:** Magnum, Double Magnum, 6 and 12 l. • **Enoteca average price:** 47,50 € • **Serve with:** grilled meats, game and mature cheeses.

---

Die Weine von 2014 Il Carbonaione:.. Wenn Altersfragen

## [Il Carbonaione, Alta Valle della Greve Igt 2010](#)

"Bis 2000 war es der einzige Wein, den wir produziert", sagt Vittorio Fiore, "die Philosophie der Bordeaux lieb, mir zu folgen" ein Estate, ein Wein ". Carbonaione Das ist der Gründer der Labels, die nach der Geburt und es ist die Symbol der Po dere Poggio Scalette. Es kommt aus Sangiovese di Lamole Trauben (typisch für die Region Chianti Classico) Namensvetter Weinberg mit den Reben über 80 Jahre alt, wird auf traditionelle Weise gekeltert und reifen in Persenning für über ein Jahr. Es ist ein Produkt in der Lage, eine große Entwicklung in der Flasche.

**Trauben:** 100% Sangiovese di Lamole • **Weinbereitung:** Die Trauben stammen aus einem Weinberg mit den Reben über 80 Jahre alt und werden Anfang Oktober geerntet. 12-Tage Gärung in Edelstahl tanks. Aging 14 Monate in 350 l. Tonneau. Der Wein verfeinern mindestens 6 Monate in der Flasche • **Alc./Vol.:** 13,5% vol. • **Langlebigkeit:** Mehr als 20 Jahre • **Weitere Formate:** Magnum, Doppelmagnum, 6 und 12 l. • **Durchschnittliche Enoteca Preis:** 47,50 € • **mit Serve:** gegrilltes Fleisch, Wild und reifem Käse.