



PODERE POGGIO SCALETTE  
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



[Indice generale](#)

## Il vino di Vittorio Fiore

Data di pubblicazione: 13/12/2012



Chissà cosa ha spinto Vittorio Fiore, valente enologo di origine trentina ma operante da più di trent'anni principalmente in Toscana, ha volersi cimentare non solo come consulente ma anche come produttore? Forse la voglia di un buen retiro oppure il fascino straordinario di un luogo. Fatto sta che vent'anni fa compie il suo passo, la sua discesa in campo. Poggio Scalette deve il suo nome ai tanti terrazzamenti con muri a secco che hanno intagliato questa collina per potervi coltivare la vite e l'ulivo. In un appezzamento di terreno noto come "Il Carbonaione", Vittorio Fiore scoprì viti vecchie di oltre 70 anni che risultarono essere dei cloni originali del sangiovese di Lamole.

Dando fondo a tutta la sua vasta e prestigiosa esperienza tecnica, dal 1992 ne ricava un vino dalla personalità ampia e spiccata, affascinante ed indimenticabile.

Il Carbonaione Alta Valle della Greve 2009 ha un colore rubino scurissimo e profondo, intensi aromi di viola e tabacco, di spezie e cuoio, di frutti rossi e di sottobosco; incanta il palato per il suo vigore acido e tannico che formano una coltre gustativa indissolubile legandosi al frutto dolce e ad una carica animale di grande densità.

Prestigioso e ricercato compagno di grandi arrosti, grandi bistecche di chianina, ma anche carni brasate e intensamente speziate.

*Who knows what drove Vittorio Fiore, a talented winemaker from Trento but operating for more than thirty years, mainly in Tuscany, wanting to challenge themselves not only as a consultant but also as a producer? Perhaps the desire for a retreat or the extraordinary charm of a place.*

*The fact is that twenty years ago he made his step, his descent into the field. Poggio Scalette owes its name to the many terraces with dry stone walls that have carved this hill to be able to grow vines and olive trees. In a plot of land known as "The Carbonaione" Vittorio Fiore discovered old vines more than 70 years that turned out to be the original clones of Sangiovese di Lamole.*

*Giving bottom of his vast and prestigious technical expertise, since 1992 The wine from the extensive and strong personality, charming and unforgettable. The Carbonaione High Valley Greve 2009 has a very dark and deep ruby color, intense aromas of violets and tobacco, spices and leather, red fruit and underbrush; enchants the palate for its vigor and tannic acid act as a blanket taste indissoluble binding to the sweet fruit and a charging animal of great density.*

*Prestigious and sought after companion roasts, large Chianina steaks, but also braised meats and intensely spicy.*

[http://www.seminarioveronelli.com/Un\\_vino\\_al\\_giorno...asp?jump=newsArticle.asp&id=105](http://www.seminarioveronelli.com/Un_vino_al_giorno...asp?jump=newsArticle.asp&id=105)