



PODERE POGGIO SCALETTE RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Podere Poggio Scalette

Via Barbiano, 7 - Località Ruffoli - 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8546108 - 055 8564281 Fax 055 8546589
info@poggioscalette.it
www.poggioscalette.it

Anno di fondazione: 1991 Proprietà: Adriana Assjè di Marcorà e Vittorio Fiore
Condizione enologica: Jurij Fiore, Vittorio Fiore Condizione agronomica: Jurij Fiore, Vittorio Fiore
Bottiglie prodotte: 55.000 Ettari vitati: 22
Vendita diretta: No Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica

L'azienda Podere Poggio Scalette, condotta da Jurij Fiore e dalla mamma Adriana Assjè di Marcorà con la supervisione del padre Vittorio Fiore e con l'aiuto per l'aspetto commerciale dei fratelli Roberto e Alessandro, vive quest'anno una magnifica stagione conquistando l'eccellenza con il vino di punta, Il Carbonaione. L'azienda deve il nome alla conformazione dei pendii collinari, caratterizzati dalla presenza di terrazze di terreno sostenute da stupendi muretti a secco che, in lontananza, danno l'impressione di piccole scale.

IL CARBONAIONE 2011

Rosso Igt - Sangiovese 100% - Alc. 13,5% - € 39 - Bt. 30.000

Rosso rubino cupo. Al naso regala nitide sensazioni di confettura di amarene, di mora, mirto, ginepro, viola, rosa antica, pepe nero, liquirizia, cuoio, tabacco e spunti minerali, il tutto incastonato in note di macchia mediterranea. In bocca è un piacere di equilibrio ed eleganza con eccellenti tannini fruttati e intensa freschezza e un finale fruttato e minerale. Un gioiello da saper attendere. Vinificato in acciaio; sosta 14 mesi in tonneau francese per il 90 per cento, il resto è legno americano; affina 6 mesi in bottiglia. Stracotto di manzo con purea di patate.

CAPOGATTO 2011

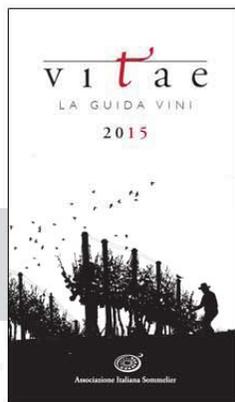
Rosso Igt - Merlot 25%, Petit Verdot 25%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25% - Alc. 13,5% - € 39
Bt. 2.000

Uve ottenute dal vigneto Volpe in Ruffoli. Rosso rubino concentrato. Naso ampio. Si passa dalle note balsamiche di resina di pino, all'erbeace del peperone rosso grigliato, al fruttato di mirtillo, ribes nero, mora e mirto, al floreale di peonia, fino a giungere a cacao, china, noce moscata. Davvero un bel bouquet. In bocca il vino dà la sensazione della seta, con un tannino fruttato di rara bellezza. Persistenza memorabile con finale fruttato di cassis. Barrique per 18 mesi, affina in bottiglia per altri 6. Carré di maialino alle erbe.

CHIANTI CLASSICO POGGIO SCALETTE 2012

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 13% - € 14 - Bt. 40.000

Rosso rubino compatto. I profumi evocano sentori di ciliegie, susina rossa, viola, rosmarino, cuoio toscano, pepe nero. Sorso pieno con trama tannica composta e ben integrata alla fresca struttura con finale di erbe aromatiche. Per 10 mesi in vasche di cemento. Filetto alla griglia con bacche di ginepro.



PODERE POGGIO SCALETTE RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

PODERE POGGIO SCALETTE 6 (5)

Via Barbiano, 7 - Loc. Ruffoli - 50022 Greve in Chianti FI
Tel. 055 8546108 - Fax 055 8546589
www.poggioscalette.it - info@poggioscalette.it

Anno di fondazione: 1991
Proprietà: Adriana Assjè di Marcorà e Vittorio Fiore Fa il vino: Vittorio e Jurij Fiore
Bottiglie prodotte: 55.000
Ettari vitati di proprietà: 13,5 + 8,5
in affitto Vendita diretta: no
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Jurij Fiore (335 5917029)
Come arrivarci: da Greve in Chianti proseguire in direzione Siena, ad un chilometro dal paese voltare a sinistra per Lamole, poi ancora a sinistra per Ruffoli.



È una delle due aziende di Vittore Fiore, enologo e consulente di successo di alcune grandi cantine italiane. Nel 1990 trovò in questo casale abbandonato, con annessi dei vigneti del 1920 ancora vivi ma bisognosi di cure, il luogo dove costruire la propria cantina. È con il solo Sangiovese, varietà che lo ha reso celebre per averlo perfettamente compreso, che Vittorio inizia a verificare se quel territorio di Gaiole in Chianti può dare i risultati sperati. Coadiuvato dal figlio Jurij, inizia ad impiantare i primi vigneti e dopo pochi anni nasce il Carbonaione, etichetta che ha subito fatto parlare di sé per le sue qualità e per la sua classe. In cantina per la vinificazione sono utilizzate quasi esclusivamente solo vasche di cemento, mentre per l'elevazione dei vini sono usati legni piccoli, tonneau di rovere francese ed una piccola parte americano. In seguito sono stati realizzati anche dei prodotti a denominazione Chianti Classico e il Capogatto, un perfetto assemblaggio bordeaux, per potenza e raffinatezza nei profumi e soprattutto dei tannini. Ai massimi livelli anche quest'anno il Carbonaione, con una singolare interpretazione del millesimo 2011.

IL CARBONAIONE 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 40 | Bottiglie: 30.000 | Rubino compatto. Naso intenso nelle note di rose rosse e viole appassite, ciliegie selvatiche, more di rovo e amarene, poi cenni rugginosi, macchia mediterranea, vegetale di humus, tabacco e pennellate balsamiche. Sorso robusto e strutturato, esemplare la trama tannica, tesa ma in divenire, vitale freschezza e lunghissima persistenza. Perfetto l'equilibrio. 18 mesi in rovere francese ed il 10% in legni americani. Cinghiale in umido.

CAPOGATTO 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 25%, Cabernet Franc 25% | Gr. 13,5% | € 40 | Bottiglie: 2.000 | Rubino fitto e impenetrabile. Emana profumi profondi di visciolate, more prugne mature, boero, erbe aromatiche, china, resina e cenni mentolati. Bocca ben distribuita, ottimo equilibrio tra il vigore alcolico e la freschezza, tannini ben in evidenza. Rimane 18 mesi in barrique. Barbecue.

CHIANTI CLASSICO POGGIO LE SCALETTE 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13% | € 14 | Bottiglie: 21.000 | Rubino limpido. Profumi di fiori rossi, melagrana, cenni vegetali di macchia, humus, sottobosco e spezie dolci. Assaggio avvolgente e morbido, giusto nel calore e nel timbro tannico. Cemento per 10 mesi. Passatelli al ragù di quaglia.

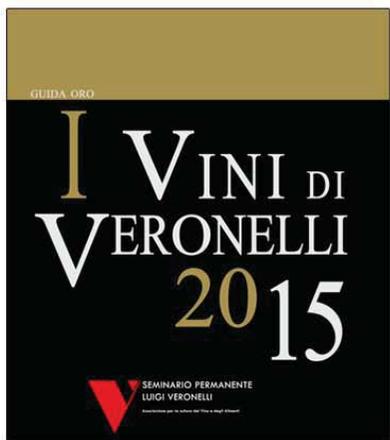
(5) 2014 | IL CARBONAIONE 2010

Il Libro Guida ai Migliori Vini d'Italia





PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



GREVE IN CHIANTI

Podere **Poggio Scalette**



50022, località Ruffoli, via Barbiano 7; tel. 055/8546108 oppure 055/8546281, fax 055/8546589.

info@poggioscalette.it; www.poggioscalette.it

Proprietario: Adriana Assjé Di Marcorà-Fiore e Vittorio Fiore. *Enologo:* Vittorio e Jurij Fiore, anche agronomi. *Ettari vitati:* 22.

Deriva il suo nome dai caratteristici muretti a secco che sostengono i terrazzamenti ove sono disposti i vigneti e gli uliveti: osservati da lontano, paiono scale che si arrampicano lungo la collina. Il podere è stato riscoperto nel 1991 da Vittorio Fiore che ne ha fatto un'eccellente realtà viticola.

a docg

★★ Chianti Classico, 2012 (40.000 C)

2012 (G.B.) 88

a igt

★★★★ Capogatto Alta Valle della Greve, 2010 e 2011 (2.000 F)

2011 (G.B.) 93

merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot

★★★★ Il Carbonaione Alta Valle della Greve, 2010 e 2011 (30.000 F)

2011 (G.B.) 94

sangiovese

601 | **TOSCANA**

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



Golden Star

462 **Toscana**

Podere Poggio Scalette



Ruffoli-Via Barbiano, 7
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8546108
Fax 055 8546589
info@poggioscalette.it
www.poggioscalette.it

A Poggio Scalette sembra prevalere la cabala. Ci spieghiamo meglio. Una recente verticale de Il Carbonaione ha messo in evidenza la splendida forma delle versioni prodotte nelle annate pari (a esempio la 2008). Il millesimo 2011, manco a farlo apposta, sconta questa sorta di superstizione fermandosi alla Golden Star. Comunque ragguardevole l'articolazione gustativa, ottenuta a dispetto di un colore quasi impenetrabile che lascerebbe pensare a un vino più monolitico che dinamico. Felice l'intreccio tra frutto (prugna) e spezie (bacche tostate), viva l'acidità che depone a favore di una felice evoluzione. Notevole anche il Chianti Classico 2012, tra l'altro ben prezzato.

Bottiglie: 50.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese

★	Alta Valle della Greve Igt Sangiovese Il Carbonaione 2011	★★★★★	€ 35-38
	Chianti Classico Docg 2012	★★★★★	€ 12-14

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Poggio Scalette ★

Loc. Ruffoli - Via Barbiano 7
50022 Greve in Chianti (Firenze)
tel. 055.8546108 fax 055.8546589
e-mail: info@poggioscalette.it

Protagonista del nuovo corso dell'enologia toscana degli anni 80 e 90, Vittorio Fiore è un tecnico molto stimato. La sua azienda di famiglia si trova sui rilievi collinari di Ruffoli, sopra Greve in Chianti, ed è oggi condotta dai figli Jurij, Roberto e Alessandro. Le caratteristiche microclimatiche dell'area favoriscono lo sviluppo di vini di buona finezza, doti evidenti nei grandi rossi nati qui una ventina d'anni fa.

😊 Riuscitissima la nuova annata del taglio bordolese Capogatto.

CAPOGATTO 2011

🍷🍷🍷 **17.5/20** cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 2000 €37/43
approccio olfattivo iniziale un po' scomposto; dopo l'ossigenazione si apre su aromi variegati, dal pepe al frutto nero, dal peperone alla menta; il sapore è morbido, vellutato, molto lungo e fresco

IL CARBONAIONE 2011

🍷🍷🍷 **17/20** sangiovese bt 30000 €37/43
il colore è molto scuro, i profumi profondi, con note di cacao e grafite, il palato è denso, sciolto, continuo, di tendenza elegante e buona lunghezza finale

CHIANTI CLASSICO 2012

🍷🍷 **14.5/20** bt 21000 €12/14

Toscana 501 - 502



Toscana

TOSCANA 685

Podere Poggio Scalette

LOC. RUFFOLI
VIA BARBIANO, 7
50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 0558546108
www.poggioscalette.it

L'azienda di famiglia di Vittorio Fiore, noto winemaker con tante consulenze e altrettanti successi, si trova in una posizione bella e fascinosa del Chianti Classico, con vigne in pendenze da brividi. Un terroir vocato che si traduce in vini di stampo moderno ma personali, dove si sente l'uso di legni piccoli.

● Chianti Cl. '12	🍷🍷 3
● Il Carbonaione '11	🍷🍷 6
● Capogatto '11	🍷 6



2402 produttori
20000 vini
423 Tre Bicchieri

80 Tre Bicchieri verdi
108 Tre Bicchieri sotto i 15 euro



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



TOSCANA

305

Luca Maroni

Pocket

POGGIO SCALETTE

Adriana Assjé di Marcorà  
Via Barbiano, 7 - Loc. Ruffoli, 50022 Greve in Chianti, FI
tel. 0558546108 fax 0558546589
info@poggioscalette.it - www.poggioscalette.it

IL CARBONAIONE 2011

● **C32** - E 29 - I 29 **IP 90**
● Sangiovese ● E

CAPOGATTO 2011

● **C32** - E 29 - I 28 **IP 89**

CHIANTI CLASSICO 2012

● **C31** - E 28 - I 28 **IP 87**

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

GREVE IN CHIANTI (FI)

Podere Poggio Scalette

Località Ruffoli
Via Barbiano, 7
tel. 055 8546108
www.poggioscalette.it
poggio.scalette@tiscali.it

15 ha - 72.000 bt

VITA - Gli studi compiuti a Beaune, in Borgogna, hanno sicuramente influenzato il modo in cui Jurij Fiore concepisce il Chianti e il Sangiovese, portandolo a credere nella valorizzazione di un territorio altamente vocato come la collina di Ruffoli e a eleggerlo come una delle sottozone più interessanti dell'intera area classica. Prezioso l'apporto del padre Vittorio Fiore, storico enologo consulente e fondatore dell'azienda.

VIGNE - Abbiamo ammirato le vigne con Jurij da una terrazza che domina tutta la valle del Greve, un mosaico di appezzamenti coltivati su un suolo, in cui il galestro è la matrice predominante e la sabbia prende il sopravvento sull'argilla. Qui, a un'altitudine che varia da 300 a 500 metri, l'escursione termica consente maturazioni lunghe e complesse, conferendo alle uve sfaccettature aromatiche e tannini perfettamente maturi.

VINI - La caratteristica che lega i vini di Jurij come un marchio di fabbrica è sicuramente la naturale finezza, espressa a dovere nel **Chianti Cl. Podere Poggio Scalette 2012** (● 40.000 bt; 14 €): fruttato ed ematico, ci regala un palato fresco e dinamico, dotato di tannini finissimi e profondità gustativa. Il **Carbonaione 2011** (● sangiovese; 30.000 bt; 39 €) proviene da una selezione



ne della storica vigna aziendale, le cui viti di sangiovese di Lamole di oltre 80 anni di età donano complessi sentori di prugna e terra bagnata. In bocca è elegante e dotato di un notevole equilibrio tra acidità e struttura tannica. Il **Capogatto 2011** (● cabernet sauvignon e franc, merlot, petit verdot; 1.700 bt; 39 €) è un taglio bordolese a cui la collina di Ruffoli aggiunge sentori minerali e ferrosi, sapidità gustativa e la classica, immanicabile finezza complessiva.

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

Chianti Classico | TOSCANA | 646

PODERE POGGIO SCALETTE
Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it