



# PODERE POGGIO SCALETTE

## RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

E' il vino-sfida voluto da *Jurij Fiore*, Enologo di formazione tutta borgognotta, che si cimenta in questo caso con uve del tutto bordolesi. Un risultato semplicemente eccellente, e cioè un vino dalle note raffinate e complesse al naso e dalla vena suadente, vellutata ed austera al palato.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2007**

### VITICOLTORI

*Vittorio Fiore e Figli*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneto "Volpe" · Ruffoli · Greve in Chianti (FI)*

### ALTITUDINE MEDIA

*400 m s.l.m.*

### ESPOSIZIONE

*Sud*

### GIACITURA

*Collinare*

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

*Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro*

### VARIETÁ DI VITIGNO

*25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Petit Verdot*

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

*Cordone speronato basso (Guyot, Cabernet Franc)*

### ETÁ DEI VIGNETI

*7 anni*

### VENDEMMIA

*Fine Settembre*

### FERMENTAZIONE ALCOLICA

*12 giorni in vasche d'acciaio inox*



### AFFINAMENTO

*18 mesi in barriques da 225 litri*

### IMBOTTIGLIAMENTO

*Giugno-Luglio*

### MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

*8 mesi, minimo*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*13%*

### Confezioni da:

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

