



# 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

