



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Dal felice connubio di alcune uve bianche presenti nei nostri vigneti di Ruffoli e di Dudda – una parte delle quali viene utilizzata per produrre lo splendido RICHIARI, assegnato in esclusiva a ENOTECA PINCHIORRI – è nata la nuova versione di CHIARA AURORA. Una delicatissima e fresca espressione del territorio, che viene ottenuta dalla spremitura delle uve preventivamente raffreddate, quindi il mosto rimane a contatto con le bucce per qualche tempo, poi – dopo attenta separazione – avviato alla fermentazione alcolica, condotta a temperatura controllata. Se ne ottiene un vino dal colore brillante, vivace, con una tonalità giallo pallido, che emana un profumo leggermente aromatico, con vaghe sensazioni di frutto della passione, pera coscia, ginestra e pesca gialla. Al gusto dona sensazioni di freschezza e vivacità, con una punta di acidità che lo rende piacevolmente dissetante e con una lunga permanenza aromatica dopo la beva.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2019

VITICOLTORI

Vittorio Fiore e Figli

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Ruffoli · Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE MEDIA

*450 m s.l.m.
(Chardonnay, 370 m s.l.m.)*

ESPOSIZIONE

*Ovest-Sud-Ovest
(Chardonnay, Sud-Ovest)*

GIACITURA

*Collinare a terrazze
(Chardonnay, Collinare)*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro

VARIETÀ DI VITIGNO

Chardonnay (dal vino Richiari), Trebbiano Toscano

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

*Guyot e cordone speronato
(Chardonnay, Cordone speronato basso)*

Confezioni da:

Cartone da 6 bottiglie da 750 ml



ETÀ DEI VIGNETI

20 anni circa (Chardonnay, 21 anni)

VENDEMMIA

Seconda quindicina di Settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In bianco, con controllo della temperatura di fermentazione

(Chardonnay, Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice. Fermentazione in una barrique nuova da 228 lt)

AFFINAMENTO

*In barriques e vasche d'acciaio inox
(Chardonnay, Elevage sur lie e bâtonnage per i primi 3 mesi. Sosta negli stessi fusti per 9-10 mesi totali)*

IMBOTTIGLIAMENTO

Nel mese di Marzo

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

6 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

