



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

È il vino pensato e voluto da Vittorio Fiore dopo lunghi anni di studio e di esperienze, che nasce da un binomio di straordinario valore: il Sangiovese e le vigne di Ruffoli. Il risultato di questo binomio - le uve che si raccolgono dalla vigna del Carbonaione - viene poi elaborato con passione e particolare cura da Vittorio e dal figlio Jurij, fino ad ottenerne un vino di grande potenza ed eleganza, capace di esprimere in tutta la sua ricchezza il terroir nel quale nasce.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1992

VITICOLTORI

Vittorio Fiore e Figli

ZONA DI PRODUZIONE

Ruffoli · Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE MEDIA

450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

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 80 anni

VENDEMMIA

Prima quindicina di Ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

12 giorni in vasche d'acciaio inox



AFFINAMENTO

14 mesi in tonneaux da 350 litri

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno-Luglio

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

6 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

25.000 bottiglie/750 ml

Confezioni da:

Cartone da 6 bottiglie da 750 ml | Casseta in legno da 1 bottiglia da 1,5 lt | 3,0 lt | 6,0lt | 12 lt

Su richiesta, cassa legno da 6 bottiglie da 750 ml

