



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

E' 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

VARIETÁ DI VITIGNO

Sangiovese di Lamole

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

ETÁ DEI VIGNETI

Oltre 80 anni

VENDEMMIA

Prima quindicina di Ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

12 giorni in vasche d'acciaio inox



AFFINAMENTO

14 mesi in tonneau da 350 litri

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno-Luglio

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

6 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

Confezioni da:

Cartone da 6 bottiglie da 750 ml | Cassetta 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

