



# 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*

