



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI



IL CORTO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Confezioni da:

Lattine da 500 ml e 200 ml

OLIVICOLTORI	Vittorio Fiore e Figli
ZONA DI PRODUZIONE	Ruffoli · Greve in Chianti (FI)
ALTITUDINE MEDIA	375-560 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Ovest-Sud-Ovest
GIACITURA	Collinare a Terrazze
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro
VARIETÀ DI VITIGNO	<i>Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino, Morcaio e Correggiolo</i>
RACCOLTA	Brucatura manuale
IMBOTTIGLIAMENTO	Senza filtrazione

Nel **PODERE POGGIO SCALETTE** sono allevati circa un migliaio di olivi, gran parte dei quali di età secolare. Si trovano soprattutto nel corpo aziendale situato ad un'altitudine compresa fra i 350 e i 450 m (appezzamento "Il Corto"), per cui si ha un naturale impedimento allo sviluppo di eventuali malattie, e - di conseguenza - non si rende necessario alcun trattamento alle piante.

Le olive, delle varietà Moraiolo, Leccino e Frantoio, vengono raccolte a mano a partire dal mese di novembre, quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, che garantisce, all'olio extravergine di oliva così ottenuto, la sua naturale e ricca fragranza e la caratteristica sapidità del sapore, tipiche dell'olio extravergine di oliva delle colline del Chianti Classico.

Entro un lasso di tempo brevissimo (3-4 giorni) le olive vengono portate al Frantoio, dove avviene la frangitura e (estrazione a freddo, che permettono di ricavarne un prodotto di altissimo livello qualitativo, che viene poi con cura tenuto al riparo dai dannosi effetti della luce e dell'ossigeno.

VITICOLTORI	Vittorio Fiore e Figli
ZONA DI PRODUZIONE	Ruffoli · Greve in Chianti (FI)
VITIGNO	<i>Sangiovese</i>
DISTILLERIA	NANNONI GRAPPE SRL · PAGANICO · TOSCANA · ITALIA
METODO DI DISTILLAZIONE	Calderini a vapore - metodo discontinuo - colonna a basso grado

La Grappa del **PODERE POGGIO SCALETTE** è ottenuta dalle vinacce di Sangiovese del vigneto Il Carbonaione, portate in Distilleria entro poche ore dal loro ottenimento.

Viene utilizzato il metodo discontinuo, che si avvale di piccoli calderini a vapore e di una colonna di distillazione a basso grado. Ciò significa mantenere più inalterato possibile il patrimonio olfattivo che caratterizza le vinacce di origine.

Confezioni da:

Cartone da 6 bottiglie da 500 ml



GRAPPA
DI CARBONAIONE

