



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Da uve Merlot in purezza, raccolte in un vigneto situato sull'alta collina di Ruffoli, nel cuore del Chianti Classico. Un'irruenza olfattiva che stupisce per la sua unicità aromatica e conquista per la sobrietà gustativa, che si esprime in una sensazione avvolgente che si appropria del palato.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1999

VITICOLTORI

Vittorio Fiore e Figli

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto "Piantonaia" · Ruffoli · Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE MEDIA

430 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Ovest-Sud-Ovest

GIACITURA

Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro

VARIETÀ DI VITIGNO

Merlot

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

12 giorni in vasche d'acciaio inox



AFFINAMENTO

18 mesi in barrique da 225 litri nuove, di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

6 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

Confezioni da:

Cartone da 6 bottiglie da 750 ml

Intera produzione destinata a:

Enoteca Nazionale di Giorgio Pinchiorri & C. SNC · Via Ghibellina, 87 · 50122 Firenze
Tel 055 242757 · Fax 055 244983 · ristorante@enotecapinchiorri.com · www.enotecapinchiorri.com

