



PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Uno Chardonnay dalla collina di Ruffoli, nel cuore del Chianti Classico: un vino-sfida che raccoglie ed esprime tutta l'eleganza che questo vitigno sa donare ai suoi vini migliori, esaltata da un attento passaggio in legni pregiati.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

VITICOLTORI

Vittorio Fiore e Figli

ZONA DI PRODUZIONE

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

ALTITUDINE MEDIA

370 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

GIACITURA

Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso limoso, molto ricco di scheletro

VARIETÀ DI VITIGNO

Chardonnay

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato basso

ETÀ DEI VIGNETI

Oltre 10 anni

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice.

Fermentazione in fusti da 228 lt nuovi per il 50%



AFFINAMENTO

Elevage sur lie e bâtonnage per i primi 3 mesi. Sosta negli stessi fusti per 9-10 mesi totali

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno-Luglio

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA

6 mesi, minimo

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

Confezioni da:

Cartone da 6 da 750 ml | Cartone da 6 da 1,5L

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

