



# 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 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](mailto:ristorante@enotecapinchiorri.com) · [www.enotecapinchiorri.com](http://www.enotecapinchiorri.com)

