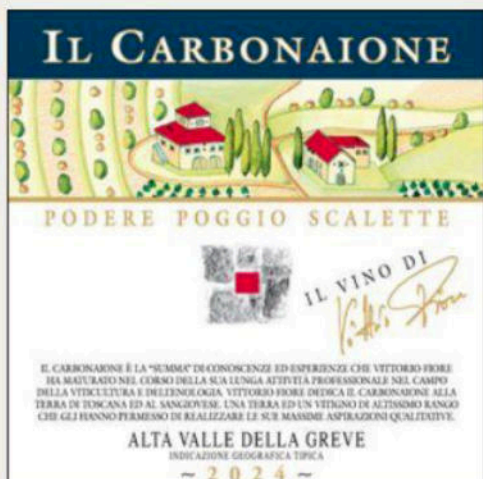




PODERE POGGIO SCALETTE

Loc. Ruffoli, Via Barbiano, 50022 Greve in Chianti

T: +39 0558 546108

info@poggioscalette.it

www.poggioscalette.it

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Kellermeister: Vittorio Fiore

Kontakt: Lisa Zoppi

Produktion: 14 Hektar

Das Weingut Podere Poggio Scalette wurde 1991 zu einem unabhängigen Weinbaubetrieb, als Vittorio Fiore und seine Frau Adriana Assjè di Marcorà auf dem Hügel Ruffoli im Herzen des Chianti Classico mehrere Grundstücke und ein ländliches Gebäude erwarben. Im Jahr 1996

wurde das Unternehmen mit dem Erwerb des angrenzenden Grundstücks samt funktionalem Weinkeller und großen Gebäuden erweitert – die Betriebsfläche vergrößerte sich dadurch auf rund 40 Hektar. Neben Vittorio Fiore sind heute auch seine Söhne Jurij und Alessandro im Betrieb tätig.

90 Chiara Aurora Bianco Alta Valle della Greve IGT 2025

12,5 Vol.-%, NK

Helles Grüngelb mit silbernen Reflexen. Feinfruchtige Nase nach Birne, dahinter weiße Blüten und Weinbergspfirsich. Im Trunk mit leichten Bitterstoffen und schmalem Fruchtkern. Mittleres Finale.

94 Capogatto Alta Valle della Greve IGT 2024

13,5 Vol.-%, NK, ME/CS/CF/PV

Intensives dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Duft von reifen Kirschen, eingelegten Himbeeren und getrockneten Orangenschalen, zart ummantelt von gerösteten Mandeln und getrockneten Kräutern. Am Gaumen sehr saftig und mit elegantem Fruchtkern, sehr gut balanciert, die reifen und engmaschigen Gerbstoffe gut eingebunden und im langen Nachhall sehr fruchtig, mit Trinkspaß.

94 Il Carbonaione Alta Valle della Greve IGT 2024

13,5 Vol.-%, NK

Schimmerndes Rubinrot mit violetter Glanz. In der Nase Kirsche und Holunderbeeren, dahinter Koriandersamen, mit Luft kommen etwas Veilchen und Pfeffer dazu. Am Gaumen mit saftigem Eintritt, baut angenehm Spannung auf, animierende Säurestruktur, kerniges Tannin und würziges, anhaltendes Finale.

94 Piantonaia Alta Valle della Greve IGT 2024

13,5 Vol.-%, NK

Leuchtendes Rubinrot mit glänzendem Kern. In der Nase nach Granatapfel, rotbackigem Apfel, Preiselbeeren, leicht nach Tomatenblättern, Geranien, sehr weiniger Duft, frisch. Am Gaumen säurebetont mit frischer Holunderfrucht, dazu junges Tannin, wirkt äußerst lebendig, aber auch noch sehr jung, weglegen und nicht vor 2028 öffnen!

