



Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



SAN FELICE

Già verso la fine degli anni '70, in località Poggio Rosso, furono piantati a più riprese alcuni cloni selezionati di Sangiovese. *Poggio Rosso* è il frutto di un'accurata selezione di questa uva da alcune parcelle dell'omonimo vigneto e rappresenta oggi l'eccellenza del terroir di San Felice. Vino di grande concentrazione ed eleganza, prodotto in quantità limitata e, soprattutto, nelle migliori annate.

Caratteristiche Annata

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino intenso. Il naso è molto pronunciato, con sentori di prugna, mora e lampone. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, intenso, con tannini morbidi e una equilibrata acidità. Perfetto con piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e pecorini stagionati.

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena); Parcelle selezionate del vigneto Poggio Rosso

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

1^a settimana di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione a contatto con le bucce per 20–25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28–30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt

per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.

Bottiglie Prodotte

8.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

20–25 anni

Acidità Totale

5,8 g/l

Residuo Zuccherino

inf 0,5 g/l

Formato

