



Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016



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'inverno è stato mite e piovoso. I primi giorni di aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

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

13.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

13,5% Vol

Invecchiamento

20–25 anni

Acidità Totale

5,9 g/l

Residuo Zuccherino

inf 0,5 g/l

Formato

