



# Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2017



SAN FELICE

All'inizio 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 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

## 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

26 settembre

## 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

8.500

## Temperatura di Servizio

18 °C

## Alcool

13,5% Vol

## Invecchiamento

20–25 anni

## Acidità Totale

6,0 g/l

## Residuo Zuccherino

inf 0,5 g/l

## Formato

