



Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2018



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

Il 2018 è iniziato con un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Da giugno le temperature hanno ricominciato a salire; temperature estive nella norma con piogge sparse. Il mese di settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito alle uve una corretta maturazione fenolica e aromatica.

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

6.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14,5% Vol

Invecchiamento

20–25 anni

Acidità Totale

6,5 g/l

Residuo Zuccherino inf

0,5 g/l

Formato

