

Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2019



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'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di 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

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

10.000

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

