

QUERCIA AL POGGIO

❖ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❖

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA LE CATASTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Quercia al Poggio Chianti Classico viene prodotto in quantità limitata e proviene da uve coltivate secondo i canoni dell'agricoltura biologica certificata. L'azienda produce un'unica etichetta Chianti Classico che rappresenta la migliore selezione di uve sangiovese ed altre autoctone tradizionali della propria cantina. Una piccola parte di questo vino è imbottigliata come Chianti Classico Riserva con sole uve Sangiovese e si differenzia per una ancor più lunga maturazione in legno ed affinamento in vetro. La Gran Selezione è il nostro Cru proveniente dalla selezione di Sangiovese della nostra vigna più vecchia.

Denominazione: Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Val d'Elsa

Prima annata: 2012

Vitigni: 95% Sangiovese, 5% Malvasia Nera

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Il vigneto di oltre 40 anni volge a Nord-Ovest verso Barberino Val d'Elsa

Terreno: Calcareo argilloso con tratti di scisti e galestro

Rese: 25 hl/ha

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Tradizionale in tini di acciaio e cemento a temperatura controllata con lunga macerazione

Maturazione: Circa 36 mesi in botti di rovere da 5hl (capacità botti)

Grado alcolico: Tra 13 e 14,5%

Produzione: Circa 3000 bottiglie

Formati disponibili: Bottiglia da 0,75 l e Magnum da 1,5 l



Organismo di controllo autorizzato
MIPAAF IT BIO 014
Operatore controllato N.10683
Agricoltura UE