

# QUERCIA AL POGGIO

❖ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❖

## QUERCIA AL POGGIO CHIANTI CLASSICO

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

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tarvanelle

Prima annata: 1997

Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Ciliegiole, Canaiolo e Colorino

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: I vigneti sono situati sul poggio e si affacciano per metà sulla valle nord che guarda Barberino Tarvanelle e metà su quella che volge a solatio verso Castellina

Terreno: Calcareo argilloso con tratti di scisti e galestro

Rese: 35 hl/ha

Raccolta: Manuale

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

Maturazione: Circa 18 mesi in botti di rovere da 27 hl e 500 litri

Grado alcolico: Tra i 13 e i 14% vol.

Produzione: Circa 35.000 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