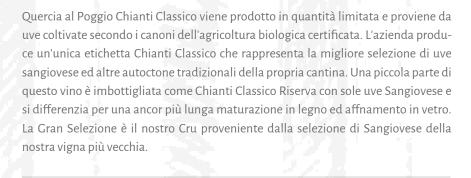
QUERCIA AL POGGIO

CHIANTI CLASSICO DAL 1969 %

QUERCIA AL POGGIO CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Chianti Classico DOCG

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tarvarnelle

Prima annata: 1997

Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Ciliegiolo, 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 Tarvarnelle 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



