

QUERCIA AL POGGIO

❧ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❧

QUERCIA AL POGGIO BIANCO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Il Bianco di Quercia al Poggio viene prodotto da sole uve di Sangiovese in quantità limitata e proviene dalle selezioni di alcuni grappoli non ancora maturi durante la vendemmia verde a fine agosto.

Questa tipologia di vino nasce dalla voglia di innovare e sperimentare sempre di più le qualità del Sangiovese, già noto per i vini rossi, ma straordinario anche per la freschezza e i profumi che riesce a esprimere quando viene vendemmiato precocemente, anche per i vini bianchi. Una volta arrivati in cantina i grappoli sono conferiti in una vasca raffreddata dalla quale per salasso viene estratto immediatamente solo il liquido per non evitare la colorazione del mosto ad opera delle bucce. Fermentato a 13° C viene imbottigliato i primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

Denominazione: Igt Bianco di Toscana

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tavarnelle

Prima annata: 2024

Vitigni: 100% Sangiovese

Forma di allevamento: Guyot

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

Terreno: Calcareo argilloso con tratti di scisti, galestro e arenaria

Rese: 30 hl/ha

Raccolta: Manuale tramite salasso da vasca

Vinificazione: Tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata a circa 13°C

Grado alcolico: Circa 13% vol.

Produzione: Circa 2.000 bottiglie

Formati disponibili: Bottiglia da 0,75 l



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

www.querzialpoggio.com

Fattoria Quercia al Poggio s.r.l. - Barberino Tavarnelle - Firenze Italy - Tel +39 055 8075 278 - Cel +39 3713760443 - info@querzialpoggio.com