

QUERCIA AL POGGIO

❧ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❧

QUERCIA AL POGGIO CANAILOLO

ROSSO DI TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Quercia al Poggio produce vini artigianali in quantità limitata con uve coltivate secondo i canoni dell'agricoltura biologica certificata. A partire dal 2024, utilizzando alcune uve già presenti nel blend del Chianti Classico Annata, Quercia al Poggio vinifica in purezza alcuni Varietali in base alla disponibilità e alla qualità delle uve dell'annata agraria. Uno di questi Cru viene prodotto con sole uve di Canaiolo, antico vitigno autoctono della zona del Chianti Classico: questo vino si presenta di media struttura e viene generalmente servito fresco. Leggero e fragrante con note di fiori e pepe nero si rende piacevolmente adatto a piatti di carne bianca, formaggi e pietanze a base di crostacei.

Denominazione: Igt Rosso di Toscana

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tavarnelle

Prima annata: 2024

Vitigni: 100% Canaiolo

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: I vigneti sono situati a metà poggio e si affacciano verso sud sul lato che guarda Siena.

Terreno: Calcereo argilloso con tratti di arenaria

Rese: 30 hl/ha

Raccolta: Manuale

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

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