

QUERCIA AL POGGIO

❧ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❧

QUERCIA AL POGGIO CILIEGIOLO

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 Ciliegiole, tipico vitigno autoctono che nel nostro terroir specifico abbina alla piacevolezza e alla rotondità di beva tipica di questa varietà di uva la finezza e l'eleganza caratteristica del microclima del nostro poggio.

Denominazione: Igt Rosso di Toscana

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tavarnelle

Prima annata: 2021

Vitigni: 100% Ciliegiole

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: I vigneti sono situati sul poggio e si affacciano per metà sulla valle nord che guarda Barberino Tavarnelle.

Terreno: Calcereo argilloso con tratti di scisti e galestro

Rese: 35 hl/ha

Raccolta: Manuale

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

Grado alcolico: Circa 13% vol.

Produzione: Circa 3.000 bottiglie

Formati disponibili: Bottiglia da 0,75 l



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