

QUERCIA AL POGGIO

❧ CHIANTI CLASSICO DAL 1969 ❧

QUERCIA AL POGGIO ROSATO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Il Rosato di Quercia al Poggio viene prodotto in quantità limitata da una selezione di grappoli di Sangiovese e Ciliegiole durante la vendemmia verde di fine agosto. Una volta arrivati in cantina i grappoli sono conferiti in una vasca raffreddata dalla quale viene estratto per salasso il solo liquido. Fermentato a 13°C, questo vino si presenta di media struttura, fresco e con i profumi caratteristici delle uve dalle quali proviene. Imbottigliato i primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia, si abbina piacevolmente con salumi e formaggi, ragù bianchi e vegetariani e piatti di pesce.

Denominazione: Igt Rosato di Toscana

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tavarnelle

Prima annata: 2021

Vitigni: Sangiovese e Ciliegiole

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 3.000 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