

FATTORIA DI GRIGNANO



DOCG CHIANTI RUFINA RISERVA "POGGIO GUALTIERI"

Colore: rosso rubino molto intenso.

Odore: ottima complessità. Emergono note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ciliegia, che si fondono con le note vanigliate e speziate che derivano dall'affinamento in legno.

Sapore: di grande struttura ed eleganza. La trama tannica si presenta molto fitta ed i tannini morbidi. Il finale è lungo.

Tipologia: Chianti Rufina DOCG - Riserva

Superficie vitata conferente: 2 ha del podere Poggio Gualtieri

Altitudine: 350 m slm

Esposizione: Sud-Est

Suolo: Argilloso calcareo da alberese

Età del vigneto: 15 anni

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Uve: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Resa: 65 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Sangiovese nella 4ª settimana di Settembre e 1ª settimana di Ottobre. Merlot nella 3ª settimana di Settembre.

Vinificazione: in tank di acciaio Inox a temperatura controllata

Fermentazione malolattica: in botti da 18 hl e barriques

Invecchiamento: 15-18 mesi, per il 50% in botti da hl 18 di rovere di Slavonia e per il 50% in barriques di rovere francese

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi



Sagra 2001. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.