



*cerro del masso*

### CERRO DEL MASSO

DENOMINAZIONE	Chianti DOCG
VARIETÀ	80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Syrah, 5% Colorino

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROPRIETÀ	Poggiotondo srl
ALTIMETRIA	100 metri
SUPERFICIE	50 ettari
TIPO DI TERRENO	Di origine marina, calcareo con forte presenza di conchiglie bianche, dà ai vini eleganza e complessità.
ESPOSIZIONE	Sud Ovest
CLIMA	La grande forza dell'influenza del Mediterraneo rende la parte ovest del Chianti più mite e dà come risultato un invidiabile equilibrio complessivo delle piante.
DENSITÀ IMPIANTI	6250 ceppi/ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	VSP (vertical shoot positioning o "spalliera") con potatura a Guyot.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RESA PER ETTARO	90 qli/ha - 1,45 kg per pianta
EPOCA VENDEMMIA	Settembre Ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C
DURATA FERMENTAZIONE	7 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	3 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	Barriques
DURATA AFFINAMENTO	10 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	8 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

Note di frutta rossa tipica del sangiovese come la ciliegia; spezie bianche come il pepe; in bocca lungo, fresco e minerale, con tannini presenti ma morbidi.  
Abbinamento: primi piatti con salse rosse, a base di carne o al forno. Secondi di carne rossa arrosto o accompagnate con legumi, verdure a foglia larga, lessate o saltate. Ottimo con prosciutto toscano o con formaggi a media o lunga stagionatura come i pecorini toscani o il parmigiano.

La scelta di utilizzo del tappo "Diam" garantisce l'assenza di difetti nel vino.

*Classico Moderno Vibrante.*

*Il Chianti Poggiotondo rimane nella tradizione con i tipici sentori di frutta rossa come la ciliegia e trasmette il suo spirito contemporaneo attraverso tannini succosi e vibranti. La maturazione in legno lo rende completo senza prevalere sull'espressione varietale e di territorio.*

**POGGIOTONDO**

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (Firenze) Italia - tel. +39 0571 559167 - fax +39 0571 55784 - cell. +39 349 2115347 [www.poggiotondowines.com](http://www.poggiotondowines.com) | [info@poggiotondowines.com](mailto:info@poggiotondowines.com)