



## chianti superiore

*Maturo Complesso Equilibrato.*

*Con le uve dei vigneti a minor rendimento, viene prodotto questo vino di maggior struttura e complessità, che ben esprime la qualità "Superiore" con cui viene definito.*

*Con una macerazione sulle bucce prolungata ed una maturazione in legno, è una bella espressione di frutta nera e spezie eleganti.*

### POGGIOTONDO CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE	Chianti Superiore DOCG
VARIETÀ	90% Sangiovese, 10% Merlot

### 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	75 qli/ha - 1,2 kg per pianta
EPOCA VENDEMMIA	Settembre Ottobre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	10 giorni
DURATA FERMENTAZIONE	8 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	Barriques
DURATA AFFINAMENTO	12 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

Profilo aromatico più complesso ed elegante con frutta nera in evidenza; bella la struttura in bocca con tannini grassi e profondi ed una buona acidità di fondo.  
Abbinamento: secondi piatti di carne rossa, arrosto o con preparazioni a base di spezie, cacciagione, prosciutto o salumi toscani, dunque sapidi, ed infine formaggi a media e lunga stagionatura.

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

**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)