



CORBEZZOLO

Tipologia del terreno:
terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni:
350 slm

Densità media per ettaro:
3500/5000 ceppi

Forma d'allevamento:
guyot

Uvaggio:
Sangiovese

Tecniche agronomiche:
diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione e con una maggiore potenza estrattiva. Raccolta selezionata delle uve a mano. Nelle annate in cui le uve non raggiungono la maturazione in modo omogeneo si effettuano raccolte differenziate.

Tecniche di vinificazione:
vinificazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature. Segue un affinamento di circa un anno in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio, durante il quale avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

Tempi di consumo:
dopo circa tre anni il vino inizia ad esprimere le sue caratteristiche migliori.

Possibilità d'invecchiamento:
l'interessante struttura che lo caratterizza rende questo vino adatto ad un lungo invecchiamento e la presenza del sangiovese fa sì che proprio nel tempo si possano cogliere le migliori espressioni.



PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 - 5002 San Donato in Poggio (FI) - Italia
Tel. + 39 055 8072727 - Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3472108593
www.poderelacappella.it
poderelacappella@libero.it - info@poderelacappella.it