

PL

Podere La Cappella

QUERCIOLO CHIANTI CLASSICO RISERVA



Uve Sangiovese accuratamente selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'azienda.

Un vino intrigante ed equilibrato con note di frutta rossa, nocciola tostata e viola dove la temprata del Sangiovese è finemente temperata dalla dolcezza dei tannini.

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

Altitudine media dei terreni: 350 slm

Densità media per ettaro: 5000 ceppi

Forma d'allevamento: cordone speronato

Uve: Sangiovese

Tecniche agronomiche: diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione. Raccolta selezionata delle uve a mano.

Tecniche di vinificazione: macerazione 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.

Possibilità d'invecchiamento: una buona struttura tannica ed un'interessante acidità permettono a questo vino un invecchiamento abbastanza lungo.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 – 50028 San Donato in Poggio (FI) – Italia
Tel. + 39 055 8072727 – Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3396233480
www.poderelacappella.it