

# POGGIO alle STELLE

CHIANTI D.O.C.G.



## UVE

Prevalentemente Sangiovese

## COMUNE DI PRODUZIONE

Montepulciano - Siena e provincia di Arezzo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot

## DENSITÀ D'IMPIANTO

2500/3500 ceppi/ettaro

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto

## ALTITUDINE

Variabile tra 250 e 450 metri s.l.m.

## RESA PER ETTARO

90 quintali uva/ettaro

## VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione. Durata complessiva 8-10 giorni

## MATERIALI VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox

## TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

24-26°

## MATURAZIONE

Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

## CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO

5-8 anni

## COLORE

Rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei

## BOUQUET

Immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia

## GUSTO

Di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti, Nel finale si avverte una piacevole nota tannica

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## ABBINAMENTO

Primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche