PODERE POGGIO SCALETTE

Proprietà: Famiglia Fiore Via Barbiano, 7 - Loc. Ruffoli - 50022 Greve in Chianti (FI) - Ph. +39 055 8546108 info@poggioscalette.it | www.poggioscalette.it



PIANTONAIA 2021

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14% € 107 Bt. 1.400 Ferm. Acciaio

Mat. Legno 18 mesi



IL CARBONAIONE 2021

Rosso lat - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% € 53 Bt. 25.000 Ferm. Acciaio

Mat. Legno 14 mesi



CAPOGATTO 2021

Rosso lat - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%, Petit verdot 25%

Alc. 13% € 53 Bt. 1.800 Ferm. Accigio

Mat. Legno 9 mesi



CHIANTI CLASSICO POGGIO SCALETTE 2022

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% € 20 Bt. 35.000 Ferm. Acciaio

Mat. Cemento 10 mesi



CHIARA AURORA 2022

Bianco Igt - Trebbiano 70%,

Chardonnay 30%

Alc. 12.5% € 30 Bt. 1.100 Ferm. Acciaio

Mat. Legno 10 mesi

Piantonaia possiede sviluppo odoroso molto varietale: ciliegia ferrovia, oliva verde, cassis e menta cioccolato, decorato finemente di cannella e polvere di caffè. Volume liquido con opulenza di alcolicità, superbo grip tannico, dirompente sapidità di pepe Sarawak. Finale lungo con suggestioni di scorza di arancia. Tordì in salmì. Il Carbonaione ha profumo in pienezza di sangiovese grevigiano: rosa rossa, iris, marasca, poi finezza di cardamomo, coriandolo e rosolacci. Il sorso regale in armoniosità di freschezza al flavour di sanguinella rende succoso il centro bocca, tannicità serica, in tempra sapida e speziata. Tournedos Rossini. Nel Capogatto mirtillo, aronia nera, vetiver e ibisco offrono raffinatezza con lauro, foglia di cassis e noce moscata. L'intrico gustativo fresco-tannico crea suggestioni di ribes e cioccolato amaro; medio palato in suadente avvolgenza, persistenza con mix di liquirizia e mint chocolate. Braciola di maiale al Calvados. Poggio Scalette Chianti Classico è rubino con orlo viola. Delicatamente varietale di marasca e giaggiolo, ha complessità rifinita da rosa rossa e fiore di malva. Volume liquido granuloso ma sottile, intriso di freschezza e sapidità, chiude con un'idea di sorba. Ravioli di patate al sugo di carne. Chiara Aurora offre fragranze di passion fruit, fiori primaverili, pompelmo e pesca bianca. Intensamente sapido, freschezza in tono vibrante e succosità di lime e pepe bianco Cous cous gamberi e zucchine.

eccellenza

Viticoltura: Convenzionale | Ettari: 15 | Bottiglie: 65.000



Produzione