

Poggio Rosso

Chianti Classico Gran Selezione



Vendemmia 2011

TIPOLOGIA	Chianti Classico Gran Selezione Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Poggio Rosso, Capanno della Marchesa, Piaggina, San Regolo, Casanova e Pergola</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	Sangiovese 20-22 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	14.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Agricola San Felice

Loc. San Felice - 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Poggio Rosso, Capanno della Marchesa, Piaggina, San Regolo, Casanova e Pergola</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	Sangiovese e Colorino: 24-26 settembre Pugnitello: 2-3 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Poggio Rosso, Capanno della Marchesa, Piaggina, San Regolo, Casanova e Pergola</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	Sangiovese e Colorino: 23-26 settembre Pugnitello: 1-2 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,3 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Vendemmia 2007

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Poggio Rosso</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	10 Ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	Sangiovese e Colorino: 18-21 settembre Pugnitello: 29 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	22.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni



Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Poggio Rosso</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	10 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1978, 1980
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%
VENDEMMIA	2-3 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	19.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni

