



# PODERE FERRALE

## CHIANTI CLASSICO DOC 2021

### IL VINO

Il nostro chianti classico nasce dalle uve dei due vigneti aziendali, un vino che rispecchia il territorio e tutto quello che le nostre vigne raccontano dell'annata vissuta in queste colline.

#### VITIGNO

100% Sangiovese

#### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI E IL TERRENO

Vigneti collinari situati nel Comune di Radda in Chianti a 550 m.s.l.m.. Esposizione nord ovest e ovest, ospitati in terreni mediamente argillosi e ricchi di scheletro, prevalentemente galestro e alberese.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

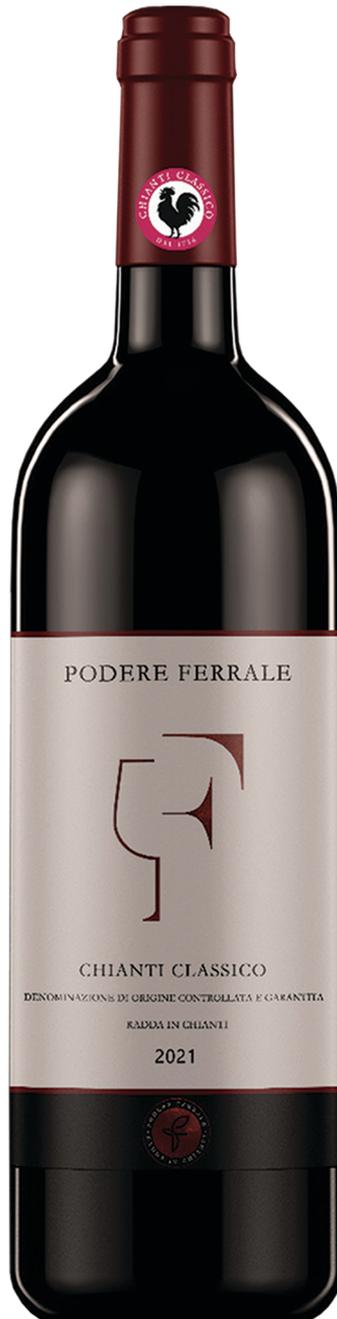
Le viti sono allevate a Guyot, con una densità di 5,000 piante ad ettaro, seguendo i principi della agricoltura biologica.

#### ANNATA 2021 (Conorzio Vino Chianti Classico)

Le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito una riserva idrica importante.

Le basse temperature, sotto la media stagionale evidenziata durante alcuni giorni dopo Pasqua, hanno fermato momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico.

A livello sanitario, non c'è stata alcuna pressione da parte di malattie fungine (oidio e peronospora).



#### RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette, eseguita la terza decade di settembre.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in vasche di cemento a temperatura controllata (25-28°C), rimane a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Malolattica svolta naturalmente.

#### AFFINAMENTO

Circa 18 mesi, parte in botte di rovere di Slavonia e parte in cemento. Almeno 6 mesi in bottiglia.

#### PRODUZIONE

1,300 Bottiglie di 0.75L.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

#### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

2024-2031.

#### NOTE SENSORIALI

Rosso porpora intenso, sentori netti di marasca e piacevoli note floreali di viola. Al gusto è fruttato, caratterizzato da una acidità vibrante, di grande carattere e pieno di energia.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.