



VITTORIA

PODERE FERRALE

IL VINO

La nostra prima etichetta! Chiamato così come tributo alla Zia Vittoria, figura storica di famiglia e ultima dei Soderi a seguire Podere Ferrale fino alla fine degli anni 70; al suo lavoro e ai ricordi di una vita, rendiamo omaggio con questo vino.

VITIGNO

100% Sangiovese, con uve provenienti dai due vigneti aziendali.

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 2022 (Conorzio Vino Chianti Classico)

La siccità dei mesi estivi non ha inciso sullo sviluppo dei grappoli: le piogge primaverili hanno permesso alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali durante i mesi più siccitosi.

A metà agosto si sono verificati fenomeni di pioggia anche prolungati, garantendo così temperature più miti e un'ulteriore riserva idrica di grande importanza per il raggiungimento ottimale della maturazione delle uve.

Infine, lo stato sanitario dei grappoli portati in cantina è stato molto buono: il caldo prolungato e l'umidità modesta già dalle prime ore della giornata hanno facilitato la gestione della difesa sanitaria, tenendo molto bassi i rischi di malattie.



RACCOLTA

A mano in piccole cassette, eseguita la seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva. Il mosto si chiarifica naturalmente per gravità e la fermentazione avviene in vasche di cemento.

AFFINAMENTO

Per 5/6 mesi sulle fecce fini, con frequenti batonnage, per poi eseguire almeno due mesi in bottiglia per esaltare i sapori e gli aromi del vino.

PRODUZIONE

600 Bottiglie di 0.75L.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Primavera 2023- Autunno 2024.

NOTE SENSORIALI

Si presenta con un colore rosa salmone luminoso. Al naso evidenzia profumi di fiori bianchi, ananas e lampone. Al gusto è fresco, vibrante e piacevolmente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13°C.