

PODERE FERRALE

DOCG CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL VINO

Un Chianti Classico elegante e armonioso, nato a Radda in Chianti. Giovane, fresco e sincero, esprime il Sangiovese con misura e naturalezza, raccontando la collina attraverso equilibrio, energia e finezza.

VITIGNO

100% Sangiovese.

VIGNETI E IL SUOLO

2,8 ettari di vigneti collinari situati a Radda in Chianti, a 550 metri sul livello del mare, con esposizione a nord-ovest e a ovest.

I suoli sono composti prevalentemente da galestro, alberese con una componente mediamente argillosa, ben drenanti e ricchi di scheletro. Questo equilibrio favorisce una crescita regolare delle viti e produzione di uva di elevata qualità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

ANNATA 2023

L'annata 2023 a Radda in Chianti ha richiesto un'attenzione ancora più intensa in vigna, valorizzando la nostra dimensione artigianale. Dopo un inverno mite, la primavera piovosa, in particolare tra maggio e giugno, ha rallentato lo sviluppo iniziale della vite, garantendo allo stesso tempo importanti riserve idriche nei suoli. L'estate si è sviluppata in modo equilibrato, senza eccessi termici, con buone escursioni termiche che hanno favorito una maturazione lenta e regolare delle uve.

RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette, svolta a fine settembre, ha portato in cantina uve sane e ben equilibrate, con grappoli spargoli, maturazione fenolica completa e acidità naturali ben preservate.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in vasche di cemento, con temperatura controllata tra i 25 °C e 28 °C.

Il mosto rimane a contatto con le bucce e i vinaccioli per circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.

AFFINAMENTO

Circa 18 mesi, in parte in botti di rovere di Slavonia e in parte in vasche di cemento, seguiti da almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Durante questo periodo, i sapori si armonizzano, gli aromi si definiscono e il vino raggiunge una complessità equilibrata.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso porpora intenso.

Al naso è espressivo, c'è la ciliegia matura e amarena, la dolcezza della viola e la complessità delle erbe aromatiche, ma anche l'arancia sanguinella e spezie dolci, in particolare i chiodi di garofano. La bocca è equilibrata, corpo pieno, tannini fini e ben integrati senza perdere freschezza, con un finale lungo e armonico, sapido e una marcata sensazione minerale.

PRODUZIONE: 2,730 bottiglie (0.75 L)

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
2026-2034.

