

PODERE FERRALE

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL VINO

La Riserva nasce solo nelle annate più vocati, grazie a un lavoro fatto di pazienza e attenzione. Un vino che richiede tempo per esprimersi e che restituisce una lettura più profonda del territorio e delle uve.

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 2022

Un inverno mite con temperature regolari ha garantito un buon avvio del ciclo vegetativo. La primavera ha assicurato adeguate riserve idriche, permettendo alle viti di affrontare un'estate calda ma senza eccessi. La altitudine ed escursioni termiche della zona hanno favorito una maturazione graduale del Sangiovese, preservandone freschezza ed equilibrio.

Le piogge di metà agosto hanno accompagnato il raggiungimento di una maturità completa, mentre il clima asciutto ha garantito un eccellente stato sanitario delle uve. Ne risulta un'annata elegante e armoniosa, con tannini maturi e una freschezza naturale che esprime con chiarezza il carattere del territorio.

RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette, eseguita nella seconda metà di settembre.



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 30 mesi, in parte in barrique di rovere francese di secondo passaggio e parte in vasche di cemento, seguito da un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Un percorso pensato per accompagnare il vino verso una piena armonia, affinando aromi, struttura e complessità senza perdere equilibrio e freschezza.

NOTE SENSORIALI

Colore rubino profondo. Al naso è complesso e misurato, con note di ciliegia matura e visciola che si integrano a violetta, erbe aromatiche e cenni di arancia sanguinella. Le spezie dolci emergono in modo discreto.

Al palato è pieno e ben definito, con una freschezza integrata e una trama tannica più compatta. Il sorso è armonioso e sapido, con una progressione lunga e continua che accompagna il finale minerale.

PRODUZIONE: 330 bottiglie (0.75 L)

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16–18 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

2026-2034.