



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

# POGGIO A'FRATI

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Le uve da cui trae origine questo cru aziendale sono prodotte dall'area da cui trae il nome, dove sono in coltivazione da sempre circa 15 Ha di vigneto che circondano una collina dominata da un vecchio convento di frati.

I terreni sono situati in zona collinare ed altitudine media a 420 e vigneti esposti a Nord e Sud Est.

I terreni hanno una composizione prevalente di Alberese e altre sequenze calcareo-argillose.

**DENOMINAZIONE** Chianti Classico Riserva DOCG

**VITIGNO** Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

**VIGNETO** Poggio a' Frati

**TERRENO** Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 15Ha

**ETÀ DELL'IMPIANTO** Vigneti da 35 e di 10 anni

**ESPOSIZIONE** Est/Ovest

**ALTITUDINE MEDIA** 500mt

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 5000 viti/ettaro

**RESA MEDIA PER PIANTA** 1 Kg

**ALLEVAMENTO/POTATURA** Cordone speronato e Guyot

**VENDEMMIA** Seconda metà di Ottobre

**MACERAZIONE** A temperatura di 28°C circa per 10/12 giorni

**MALOLATTICA** In acciaio

**AFFINAMENTO** Almeno 15 mesi in botti tipiche chiantigiane e in tonneaux e poi almeno 6 mesi in acciaio; poi 1 anno in bottiglia.

**PRODUZIONE ANNUA** Circa 20.000 bottiglie

**CARATT. ORGANOLETTICHE** Il Chianti Classico Riserva Poggio a' Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante, il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadanza gustativa.

**ABBINAMENTI** Arrosti importanti, selvaggina, formaggi stagionati, zuppe di verdura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16° C.



TENUTE CALÌ  
*vini e relais*

graffetta  
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

M  
POGGIO  
MAESTRINO