



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO A'FRATI

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Le uve da cui trae origine questo crù 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.

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 suadenza gustativa.

ABBINAMENTI Arrostiti 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