



BLU di VIGNA

DENOMINAZIONE DOCG Chianti Riserva

TIPOLOGIA Vino biologico

PRODUZIONE 4500 bottiglie, formato 0,75/1.5 lt

VITIGNI Sangiovese 100%

GRADAZIONE 13.0 / 14.0%

VIGNETI A 320 mt s.l.m., esposti a Sud-Est

POTATURA Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.400 piante per ettaro

PRODUTTIVITÀ 60 q. d'uva per ettaro

CLIMA Ogni anno temperatura e umidità diverse influenzano la qualità dell'uva, rendendo uniche le singole annate.

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette all'inizio di ottobre. Si raccoglie solo l'uva migliore e perfettamente matura.

VINIFICAZIONE Non più di 30 q. di uva per ciascuna raccolta. Fermentazione in tini di acciaio con lieviti indigeni. Durata della macerazione 10-15 giorni con frequenti rimontaggi e délestages.

AFFINAMENTO Per 18 mesi in botti di legno di 15 hl. Poi, in bottiglia per altri 6 mesi almeno, prima della distribuzione.



POGGIO MORI RESORT & WINERY
Via di Moggiano, 30 - 53047 Sarteano (SI) - Italy

www.poggiomori.com



PoggioMori