



TENUTA

Poggio alla Sala

CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano - Località Argiano.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

TERRENO: Di origine pliocenica. Medio impasto a strati di sabbie e argille limose con presenza di ciottoli.

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone Speronato. 4.400 ceppi per ha. Età media delle viti in produzione 10 - 15 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li.

MICROCLIMA: Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata e del Cetona, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo una vinificazione tradizionale a contatto con le bucce di 12 - 15 giorni viene affinato circa 6 - 8 mesi in botti di rovere di Slavonia di media capacità. Durante questo periodo il vino svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Di colore rosso rubino intenso, ha profumo delicato, penetrante e caratteristico. Al gusto risulta equilibrato, vellutato e piacevolmente tannico. Si abbina perfettamente a primi piatti, carni rosse, salumi, formaggi freschi e stagionati. Temperatura di servizio 18 - 20°C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano - Argiano.

GRAPE VARIETIES: Sangiovese 100%.

SOIL: Pliocene, medium mixture with layers of fine sand, sedimentary clay and some pebbles.

VINE TRAINING: Straight-line spurred tying - 4,400 vine stocks per hectare. Average age of producing vines: 10-15 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE: Moderate temperatures throughout the year, and the vineyards' southern exposure create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of three lakes, Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and two mountains, Amiata and Cetona, has a positive influence on the local climate.

WINEMAKING PROCESS: After traditional processing with the grape skins for 12 - 15 days, the wine is refined for about 6 - 8 months in medium-sized Slavonian oak casks. Malolactic fermentation takes place during this stage.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Deep ruby-red colour, the bouquet is characteristically delicate yet penetrating. The flavour is well balanced, velvety and pleasingly tannic. Pairs well with first course dishes, red meats, cold cuts, and fresh and seasoned cheeses. Serving Temperature: 18 - 20 C.

Società Vinicola
TOPPETTA