Toscana

Radda in Chianti (SI)

Poggerino

ETTARI VITATI
11

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
60.000

DISTRIBUZIONE

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



"Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale."







CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Macerazione 35 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti da 20/25 hl metà in botti da 4/5 hl.

Produzione
40.800 bottiglie da 750 ml
250 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"(N)UOVO" CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Macerazione 35 giorni. Affinamento in uovo di cemento.

Produzione
800 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"BUGIALLA" CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Macerazione 50 giorni. Affinamento per 18 mesi in botte da 20 hl e in bottiglia per minimo 12 mesi.

Produzione
8.300 bottiglie da 750 ml
380 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"AURORA" ROSATO TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Macerazione 50 giorni. Affinamento per 18 mesi in botte da 20 hl e in bottiglia per minimo 12 mesi.

Produzione
8.300 bottiglie da 750 ml
380 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"POGGERINO" SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO PAS DOSÉ

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Affinamento in acciaio con batonage, permanenza sui lieviti per 5 anni.

Produzione
1.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo