POGGIO DEL MORO

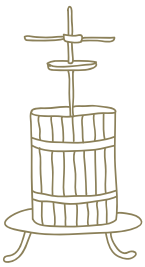
CHIANTI COLLI SENESI RISERVA D.O.P.

Nome del vigneto: "vigneto del mezzogiorno" e "vigneto della mattina".
Assemblaggio: Sangiovese 90%, Syrah 10%.
Età del vigneto: 10-20 anni.
Orientamento dei filari: sud - est/ovest.
Tipo di terreno: sabbia (79%), argilla (15%) e limo leggero (6%).
Densità di impianto: 5.000 per ha.
Altitudine: 335-365 m. s.l.m.
Resa per ettaro: 45 Hl/Ha.
Fertilizzazione: letame e tecnica del sovescio.
Conduzione: olistica.

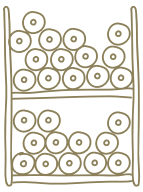
Vinificazione:

L'uva raccolta a mano in cassette viene selezionata manualmente tramite tavolo di cernita.

Macerazione con le bucce per 13 giorni a temperatura controllata di 28°, rimontaggi frequenti



Pressatura soffice e successivo affinamento in piccole botti di rovere da 5 Hl per 12/18 mesi.



Successivamente si effettua un affinamento di almeno 6 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: luna calante di giugno o luglio.
Produzione: 12.000 bottiglie.