

FATTORIA
MONTECCHIO
1848



<i>Denominazione</i>	Chianti Classico D.O.C.G.
<i>Bottiglie prodotte</i>	14.000
<i>Uvaggio</i>	Prevalenza di Sangiovese con vitigni complementari previsti da Disciplinare
<i>Altitudine</i>	300/350 m.s.l.m.
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato
<i>Maturazione</i>	Circa 14 mesi in legno da 25 hl
<i>Capacità di invecchiamento</i>	6-8 anni
<i>Grado alcolico</i>	13,5%

Annata 2023



Andamento Climatico

La primavera 2023 è stata più piovosa di quelle degli ultimi anni a questa parte e ha richiesto un lavoro più attento e accurato in vigna, in particolare nella gestione della chioma per prevenire eventuali malattie fungine. Particolare impegno è stato richiesto nel difendere le uve da attacchi di peronospora a seguito delle copiose piogge dei mesi di maggio e giugno. Questi fenomeni hanno avuto conseguenze sulla produzione dal punto di vista quantitativo, non qualitativo.

Il caldo dei mesi di luglio e agosto non ha portato le vigne in stress idrico, in quanto le riserve idriche accumulate in primavera sono risultate sufficienti.

Una buona escursione termica fra il giorno e la notte nelle giornate di agosto e nella prima parte di settembre, ha consentito una maturazione ottimale.

Le uve in vendemmia sono risultate sane e di ottima qualità.

Terreno:

Galestro and Marine
Fossils

Altitudine:

280- 300mt asl

Varietà:

90% Sangiovese
10% Colorino e
Canaiole

Sistema di allevamento:

Guyot e Cordone
Speronato.

Vinificazione:

In tini di acciaio tronco-
conici a temperatura
controllata con sistema
di svuotamento
(Délestage) e
rimontaggi per circa
18/20 giorni.

Invecchiamento:

In botti di rovere
francese da 38 HL per
15 mesi.

Prima Annata: 1990



Podere La Cappella



CHIANTI CLASSICO DOCG

Uve Sangiovese e Merlot provenienti da vigneti di Chianti Classico giovani ma di almeno sette anni. Un vino dalle spiccate caratteristiche territoriali, ricco e vario, con rimandi a frutti rossi, spezie e buona mineralità.

Tipologia del terreno: terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni: 350 slm

Densità media per ettaro: 5000 ceppi

Forma d'allevamento: cordone speronato

Uve: Sangiovese e Merlot

Tecniche agronomiche: diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione. Raccolta selezionata delle uve a mano.

Tecniche di vinificazione: macerazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature. Segue un affinamento di circa 6 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio passaggio e botte. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione.

Possibilità d'invecchiamento: una buona struttura tannica ed un'interessante acidità permettono a questo vino un invecchiamento abbastanza lungo.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 - San Donato in Poggio 50028 - Barberino Tavarnelle (FI) - Italy
info@poderelacappella.it - www.poderelacappella.it - Tel. + 39 055 8072727 - Mobile + 39 3396233480

C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

Colore: Rosso vivo con riflessi violacei

Olfatto: Complesso, fruttato con note di visciola e frutti di bosco

Gusto: Pieno, armonico, equilibrato e persistente

Varietà: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%

Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni

Affinamento: In botti di rovere francese da 50 e 30 hl per 12 mesi

Produzione media: 50.000 bottiglie

CASA EMMA



Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera

Caratteristiche del terreno: Colline con calcare, roccia e argilla

Altitudine: 420 mt. sopra il livello del mare ca.

Sistema di allevamento della vite: Cordone speronato

Vinificazione: Acciaio Inox

Fermentazione malolattica: Acciaio Inox

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 500 lt

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Note olfattive: Vivace e fresco al naso, caratterizzato da un profumo molto intenso di ciliegia e frutti di bosco, sensazione di vaniglia, ben armonizzato e non invadente

Potenziale di invecchiamento: 8 anni



IL CLASSICO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

In questo vino si esalta l'espressione massima del Sangiovese, emblema del Chianti Classico, abbinato con un vitigno autoctono storico come il colorino che vengono raccolti e vinificati separatamente per differenze di maturazione. I vini vengono assemblati prima di passare all'affinamento che avviene in acciaio, parzialmente in cemento e solo in alcune annate attraverso un brevissimo passaggio in legno in botti di rovere che contribuiscono a dar vita ad un grande e tradizionale Chianti Classico; testimoni di questo sono le bottiglie presenti nella collezione privata che spaziano dal 1965 ad oggi.

Uvaggio

Sangiovese 95% Colorino 5%

Terreno

Altezza s.l.m. 250/300 metri con pendenze molto elevate sciolto molto ricco di scheletro (galestro, alberese) con buona freschezza.

Intensità d'impianto

5700 ceppi per Ha.

Vinificazione

In tini di acciaio inox dove la fermentazione e macerazione arrivano ad una durata di 15/20 giorni con tre rimontaggi quotidiani.

Invecchiamento

I vini de Il Poggiolino hanno una lenta evoluzione per cui il Chianti Classico d'annata si affina in acciaio, parte in cemento e, solo in alcune annate, parte in botti da 15 o 25 HL di rovere di Slavonia per circa 15 mesi prima di essere imbottigliato, dopo si affinerà per minimo tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione

13,5° gradi

Note Organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei con profumi di frutta equilibrato con note tipiche dell'invecchiamento classico.

In bocca è caldo corposo di buona, ottima freschezza, armonico, vellutato.

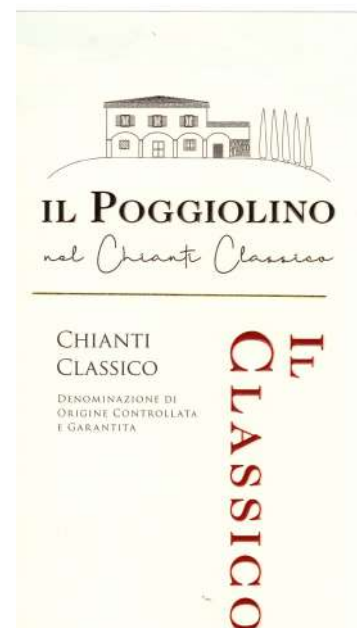
Abbinamenti

Carni rosse, arrosti, formaggi freschi e breve stagionatura, primi piatti a base di ragù, primi piatti a base di pasta ripiena.

Temperatura di servizio 18° C

Produzione

36.000 bottiglie





CHIANTI CLASSICO DOCG 40 VENDEMMIE 2023



Uvaggio	Sangiovese 90%-Malvasia nera, Canaiolo, Ciliegiole 10%
Altitudine	250 - 400 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Cordone speronato, guyot, doppio archetto toscano
Densità	5000 piante/ha e 1000 piante/ha
Età Dei Vigneti	15 - 53 anni
Vendemmia	Fine Settembre, a mano
Alcool	14%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre.
Invecchiamento	Botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 3 mesi
Caratteristiche organolettiche	Limpido, rosso rubino intenso. Fresco, intenso con evidenti note fruttate (ciliegia, frutta rossa-matura), pepe e cacao. Morbido di buona struttura, leggermente tannico, equilibrato ed elegante.
Abbinamento	Antipasti toscani, primi piatti, pietanze a base di carne, formaggi freschi
Temperatura di servizio	16°C
Produzione Annuale	3.300 bottiglie



QUERCIA AL POGGIO

CHIANTI CLASSICO DAL 1969

QUERCIA AL POGGIO CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Quercia al Poggio Chianti Classico viene prodotto in quantità limitata e proviene da uve coltivate secondo i canoni dell'agricoltura biologica certificata. L'azienda produce un'unica etichetta Chianti Classico che rappresenta la migliore selezione di uve sangiovese ed altre autoctone tradizionali della propria cantina. Una piccola parte di questo vino è imbottigliata come Chianti Classico Riserva con sole uve Sangiovese e si differenzia per una ancor più lunga maturazione in legno ed affinamento in vetro. La Gran Selezione è il nostro Cru proveniente dalla selezione di Sangiovese della nostra vigna più vecchia.

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Tavarnelle

Prima annata: 1997

Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Ciliegiolo, Canaiolo e Colorino

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: I vigneti sono situati sul poggio e si affacciano per metà sulla valle nord che guarda Barberino Tavarnelle e metà su quella che volge a solatio verso Castellina

Terreno: Calcareo argilloso con tratti di scisti e galestro

Rese: 35 hl/ha

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Tradizionale in tini di acciaio e cemento a temperatura controllata

Maturazione: Circa 18 mesi in botti di rovere da 27 hl e 500 litri

Grado alcolico: Tra i 13 e i 14% vol.

Produzione: Circa 35.000 bottiglie

Formati disponibili: Bottiglia da 0,75 l e Magnum da 1,5 l



Organismo di controllo autorizzato
MIPAAF IT BIO 014
Operatore controllato N.10683
Agricoltura UE



POGGIO AL SOLE



VARIETÀ — 90% Sangiovese – 10% Canaiolo

BOTTIGLIE — 48'000

ALCOHOL — 14.0% vol.

TEMPERATURA — 16-18°C

DA CONSUMARE — ora fino a 2030

Vinificazione

Raccolta a mano, fine Settembre – inizio di Ottobre Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione ca. 12-16 giorni, maturazione in legno o in vasca, imbottigliato a aprile.

ISOLE E OLENA



CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Il cuore della tenuta

PROVENIENZA

I vigneti di proprietà si trovano in località San Donato in Poggio, a un'altitudine di 300-480 metri, su suoli caratterizzati da un misto di calcare, galestro, marne e arenaria, tipici del Chianti Classico. L'esposizione dei vigneti è in generale a sud/sud-ovest e l'età varia tra i 10 e i 50 anni.

VINIFICAZIONE

Oggi è prodotto con un'alta percentuale di sangiovese, cui si aggiunge canaiolo. Fermentato in acciaio per mantenerne purezza e freschezza, affina in botti grandi per 12 mesi e poi sei mesi in bottiglia.

ANNATA

L'annata 2023 ha visto condizioni climatiche più equilibrate rispetto alle precedenti. La primavera è iniziata con precipitazioni adeguate, che hanno aiutato a costruire le riserve di acqua nel suolo. I mesi estivi sono stati caldi, ma senza le ondate di calore estremo vissute negli anni recenti. Le piogge periodiche durante la stagione vegetativa hanno contribuito a mantenere la salute della vigna e lo sviluppo dell'uva.

ALCOL: 14.5%



CHIANTI CLASSICO DOCG FILIGARE



UVAGGIO

Sangiovese, Colorino & Canaiolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botte grande

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Filigare Chianti Classico DOCG Filigare ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto è vibrante e complesso, presentando una gamma di aromi di frutti rossi, ciliegia, prugna, scorza di agrumi e petali di rosa. Sentori di spezie ed erbe aromatiche.

Il vino è complesso e persistente con un'ottima struttura e vibrante acidità con tannini succosi e un finale amichevole, note persistenti di frutta e spezie.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare salumi, formaggi stagionati, pasta al pomodoro, pasta al ragù, lasagne, melanzane alla parmigiana, carni rosse e maiale.



Chianti Classico

Fattoria la Ripa 2023



Certificazioni:

DOCG Chianti Classico – UGA San Donato in Poggio
Vino Biologico (IT-BIO-007)

Uvaggio:

Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

Descrizione:

Prodotto con uve selezionate, raccolte a mano nei vigneti della Fattoria La Ripa, situata a circa 2 Km a Sud di San Donato in Poggio in direzione di Castellina in Chianti. I vigneti giacenti a circa 400 m. s.l.m. insistono su terreni di bassa fertilità con scheletro apparente con prevalenza di Alberese e Sillano, alcalini con pH di circa 8,2 e più del 40% di carbonati, che limitano naturalmente la produzione a vantaggio della qualità. La densità d'impianto è di circa 5000 piante per ettaro.

Vinificazione:

Macerazione e fermentazione alcolica sono condotte in tini inox a temperature controllata (25-30°C), per circa 15 giorni.

Maturazione ed affinamento:

Fermentazione malolattica e affinamento in tini di cemento armato, segue poi ulteriore affinamento in bottiglia.

Alcol: 13,50 %

Acidità totale: 4,95 g/l

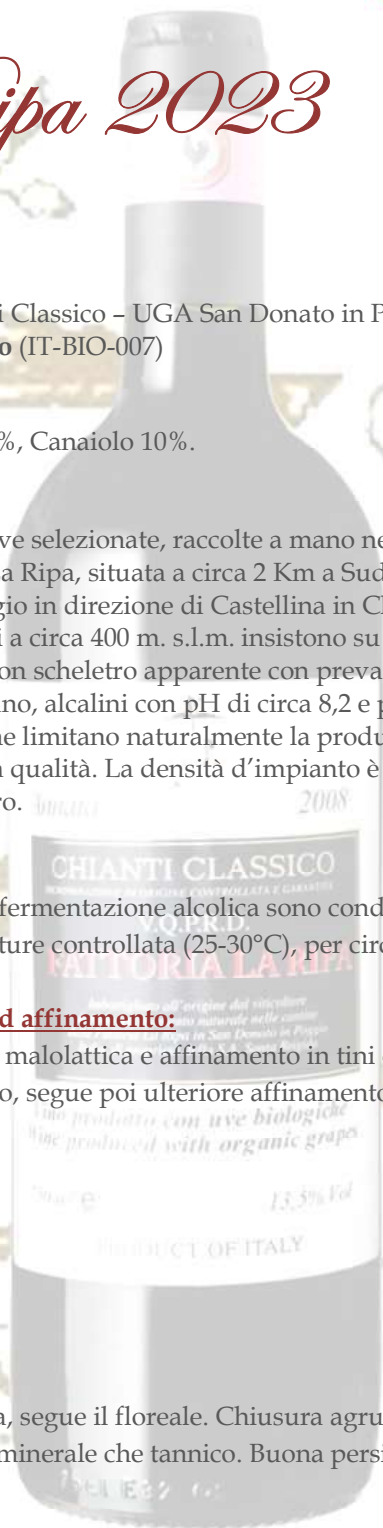
Estratto secco: 28,10 g/l

Note organolettiche:

Colore: Rosso rubino

Bouquet: Attacco fruttato, con note di ciliegia e fragola, segue il floreale. Chiusura agrumata.

Gusto: fresco e sapido, con struttura dal carattere più minerale che tannico. Buona persistenza, finale piacevolmente caloroso.



2023

CHIANTI CLASSICO

DOCG | 13.5% VOL. | VINO BIOLOGICO



Le uve provengono dalle parcelle più giovani, situate su terreni con tessitura franca, ricche di scheletro e galestro, selezionate e vendemmiate a mano in cassette. La fermentazione avviene poi in tini di acciaio durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi, controlli e assaggi. Dopo circa 3 settimane il vino viene separato dalle bucce e inizia il suo affinamento in *tonneaux* e acciaio dove matura per circa 12 mesi. Segue poi un altro periodo di affinamento in acciaio dove il vino completa il suo corso prima dell'imbottigliamento.



ASSEMBLAGGIO

Sangiovese
Merlot



PRODUZIONE ANNATA

6.000 bottiglie



VENDEMMIA

Manuale a cassette



FERMENTAZIONE

In acciaio, circa 3 settimane



AFFINAMENTO

Sangiovese

12 mesi in acciaio

Merlot

12 mesi in *tonneaux*

Taglio finale

6 mesi in acciaio prima
dell'imbottigliamento



I nostri vigneti di Chianti Classico situati nel comune di Barberino val d'Elsa producono le uve Sangiovese per questo tradizionale Chianti Classico.

Di colore rosso rubino, dal profumo intenso e fruttato e dal sapore morbido ed equilibrato, il Chianti Classico Ormanni coniuga fierezza, eleganza, fruttuosità e grande bevibilità.

Abbinamenti: accompagna piatti di salumi, pasta con sughi di carne, carne in umido e alla griglia e formaggi toscani.

Caratteristiche:

➤ Alcool(%vol.)

14% vol.

➤ Acidità totale(g/l)

5,5 g/l

➤ Estratto secco totale(g/l)

31,8 g/l

➤ Produzione bottiglie

60.000 bottiglie

➤ Uvaggio

Sangiovese 100%
