

POMONA

DAL 1890



Pomona

Chianti Classico 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Selezione del sangiovese dai vigneti della fattoria. Vendemmia effettuata a mano, fermentazione alcolica spontanea a temperature controllata, affinamento di otto mesi in botti di rovere di Slavonia, stabilizzazione di sei mesi in cemento vetrificato e almeno tre mesi in bottiglia. Di intenso colore rubino, il suo bouquet persistente ricorda frutti a bacca rossa, cuoio, liquirizia e pepe. Palato strutturato con sensazioni di eleganza, lunghezza e complessità

About us

Pomona, è una tradizionale fattoria posta nel cuore del Chianti senese, di proprietà della famiglia dal 1890. La superficie dell'azienda è di 17 ettari, 6 dei quali coltivati a vigneto. Una superficie così limitata permette di seguire personalmente tutte le fasi della produzione. La conduzione dell'azienda è biologica. L'esposizione dei vigneti è ovest, est, ad un'altezza di 350 m s.l.m. L'età dei vigneti varia da 5 a 30 anni, con una densità di 5000 piante a ettaro, allevati a cordone speronato e guyot. La varietà dominante è il Sangiovese (oltre il 90%)

Viticulture

Due vigne con esposizione a est, circondate da bosco e da un corso d'acqua per rendere più fresche le notti d'estate. La vigna Sant'Ilario è allevata a cordone speronato, la Vigna del termine allevata a Guyot

Vinification

La vendemmia è effettuata a mano, le uve portate alla cantina in piccoli contenitori. Dopo la diraspatura e pressatura soffice, le uve vengono pompate nelle vasche d'acciaio dove la fermentazione a temperatura controllata dura dai 18 ai 24 giorni. Segue la svinatura con un torchio per non eccedere con l'estrazione e dopo la fermentazione malolattica che avviene spontaneamente in primavera, il vino viene portato nel legno nella cantina di invecchiamento

Decanter Points

89 pts

Alcohol:	14,50 %
Sugar:	0,00 g/l
Acidity:	5,70 g/l
pH:	3,00
Quality:	Annata / Vini DOCG



Organic