

TERRÆLECTAE

Poggio Diamante 2018 - Marchesi Gondi



Azienda
Denominazione
Uvaggio
N° bottiglie
Dati Sintetici Vigna

Marchesi Gondi
Chianti Rufina Riserva DOCG
Sangiovese
500

Superficie:

2,6 ha

Esposizione e altitudine s.l.m.:

Sud-ovest a 250 s.m.l.

Suolo:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei, ben drenato

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità d'impianto:

4050 ceppi / ha

Anno d'impianto:

2000

Tipo di agricoltura:

Convenzionale

Andamento Climatico

Fenomeni particolari rispetto alla zona:

Climaticamente perfetto è stato il 2018, con buone piogge invernali, una mite primavera; il periodo della vendemmia è stato perfetto. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello.

Vinificazione in Sintesi

Fermentazione:

Fermentazione avviene in tino d'acciaio 50 hl, ad una temperatura controllata da una macchina di refrigerazione

Maturazione ed Affinamento:

Malolattica e affinamento in botte da 20 hl di rovere austriaca per 18 mesi, successivamente 6 mesi in barrique di secondo passaggio e 6 mesi di bottiglia.

Grado alcolico:

14%

Note organolettiche

Il Poggio Diamante 2018 è di colore rosso rubino intenso e brillante con lievi riflessi granati. Grande impatto olfattivo con note fruttate e floreali, tra cui la rosa, frutta di sottobosco macerata come la fragolina ed il ribes anche note di ciliegie. Sopraggiungono note di spezie dolci come la vaniglia, chiude con note di cuoio, cioccolato e tabacco. In bocca oltre alle note già percepite all'olfatto, vi è una spinta fresca che ricorda note agrumate come il tarocco, ribes rosso chiude con lievi note di liquerizia. un vino elegante e di personalità con un tannino ben integrato e setoso!

Prezzo al pubblico

40 €



CHIANTI
RUFINA