

CASTELLO DI FARNETELLA



POGGIO GRANONI

Denominazione:

IGT Toscana

Descrizione:

da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, provenienti dalla microzona Poggio Granoni a Farnetella nel comune di Sinalunga. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 500 e i 540 mt s.l.m. su terreni composti da sabbie stratificate e limo.

Poggio Granoni è il risultato del lavoro compiuto da molti anni nella valorizzazione dei vitigni non autoctoni, come complementari del vitigno Sangiovese. In questo vino l'uvaggio del Colli Senesi si arricchisce di una tessitura più complessa: il Sangiovese predominante e il cabernet sauvignon costituiscono il telaio, il Merlot ne conferisce morbidezza e rotondità, il Syrah aggiunge una nota speziata a questo insieme eterogeneo.

Note sensoriali

Colore rosso rubino intenso, con riflessi leggermente granati
Profumo fine con toni speziati intensi (tabacco, cuoio, caffè). Al palato giustamente tannico, con persistenza di frutta secca di sottobosco e vaniglia. Di grande consistenza, struttura elegante e dal retrogusto armonico.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, che vengono vinificate separatamente. Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C.

Durata della macerazione 16/20 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo lattica in acciaio e maturazione in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo. Dopo 12 mesi di maturazione si procede alla composizione definitiva del vino.

Affinamento in bottiglia per almeno 8/10 mesi.

Vitigno:

70% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Ceppi per ettaro:

5,400 piante per ettaro

Forma di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato

Produzione:

Circa 6000 bottiglie

Raccolta:

Manuale, in tempi diversi a causa delle diverse altitudini dei vigneti, comunque entro le prime due settimane del mese di ottobre, selezionando le uve migliori

