

# 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. Fine al naso con leggere note speziate di cuoio, tabacco e caffè. Al palato giustamente tannico con retrogusto di frutta matura e sottobosco. Di grande consistenza e struttura, retrogusto elegante e 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:**

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

