



PODERE TERRENO

ALLA VIA DELLA VOLPAIA

Podere Terreno alla Via della Volpaia

Chianti Classico Riserva Podere Terreno 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico
Secco, Rosso, Vino fermo
100% Sangiovese

Vinification: selective picking grape , Whole berry destemming, fermented in temperature controlled stainless steel tanks for 20-24 days, pump-over and delestage throughout the fermentation. Aging: aged 3 years in French oak wood barrel (capacity 10 Hl) and 3-6 months in bottles. Bottled: in December /24/2020
Colour: deep ruby red Bouquet: cherry fruits mingle with sweet spices notes Palate: Cherry and sweet woody notes: vaniglia e toasted coffee flavors . Good acidity with supple tannins.

About us

Podere Terreno alla via della Volpaia è un'oasi di pace e tranquillità nel cuore del Chianti Classico. Conosciuto nei secoli come "Il Terreno", il Podere si colloca nel comune di Radda in Chianti ed è costituito da una casa antica circondata da vigneti, oliveti e boschi di querce e castagni ad un'altitudine di 350-400 mt. Il Podere, abitato fin dal XV secolo, oggi è un'azienda vitivinicola con cantina, cinque ettari di vigneti posti tra Monteverdine e Castello di Volpaia e un agriturismo attivo da più di trent'anni. Il Sangiovese (occupa il 95%) Colorino e Canaiolo sono i vitigni presenti.

Alc.: 13,50 %
Quality: Riserva / Vini DOCG

