

CHIANTI PODERE GAMBA

Podere Gamba è il toponimo, ritrovato nelle vecchie carte, dove nascono alcuni dei nostri cloni di Sangiovese.

Denominazione

D.O.C.G Chianti

Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media

650 mm annui

Da uve

Sangiovese 85%

Pugnitello 15%

Resa uva

70 quintali/ettaro (Sangiovese)

60 quintali/ettaro (Pugnitello)

Sistema allevamento

Cordone speronato e guyot con 8 gemme/ceppo

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Epoca vendemmia

Inizi Ottobre (Sangiovese)

Metà Ottobre (Pugnitello)

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve vengono vinificate separatamente.

Sangiovese. Breve macerazione delle uve sulle bucce per circa 10-12 giorni in vinificatori inox.

Pugnitello. Macerazione delle uve sulle bucce per circa 12-14 giorni in vinificatori inox.

Le due varietà vengono poi trasferite in botti ovali di rovere francese (Allier) dove permangono per circa

12 mesi. Segue affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Vino

Colore rosso rubino intenso, con lucidi riflessi porpora.

Al naso si offre complesso, affiorano in successione note di viola di bosco, marasca, liquirizia e caffè. Il

palato caldo è subito tappezzato da trama tannica setosa, ottima acidità. Lungo ed equilibrato il finale.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 24x44

Bottiglia

Bordolese VIP 450 gr

Podere Gamba is the place-name, found in old maps, where some of our Sangiovese's clones lie.

Denomination/Category

D.O.C.G Chianti

Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650

mm/year

Grapes

Sangiovese 85%

Pugnitello 15%

Other grapes from old vitis 5%

Yield

7000 Kg/ettaro (Sangiovese)

6000 Kg/ettaro (Pugnitello)

Training System

Cordon spur and guyot of 8 buds/plant

Planting density

5000 plants (vines)/hectare

Harvest

In early October (Sangiovese)

In mid October (Pugnitello)

Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing grapes are vinified separately.

Sangiovese. Brief maceration takes places in stainless steel tanks for 10-12 days.

Pugnitello. Maceration takes places in stainless steel tanks for 12-14 days.

Sangiovese and Pugnitello are transferred into oval French oak barrels (Allier) where they matured for about 12 months followed by bottles aging

before to release.

Wine

Full ruby red colour, with purple gloss.

Complex to the nose, notes of purple forest, cherry, liquorice and coffee gradually come out. The warm palate is immediatly envelopped by soft tannins,

excellent acidity. Long and balanced ending.

Cork

One-piece natural cork 24x44 mm

Bottle



Bordolese VIP 450 gr



Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San_Ferdinando_Official