



POGGERINO

Radda in Chianti (SI)

Crediamo nell'importanza di un lavoro in vigna quasi maniacale, finalizzato ad introdurre in cantina uve sane ed al massimo gradi di maturazione. Tutto questo è fondamentale per la creazione di vini che abbiano stile e carattere nel pieno rispetto del nostro terroir.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

11



CHIANTI CLASSICO
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 35 giorni. Affinamento per 12 mesi in botti da 20/25 hl metà in botti da 4/5 hl.

Produzione

40.800 bottiglie da 750 ml

250 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"(N)UOVO"
CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 35 giorni. Affinamento in uovo di cemento.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BUGIALLA" CHIANTI
CLASSICO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Macerazione 50 giorni. Affinamento per 18 mesi in botte da 20 hl e in bottiglia per minimo 12 mesi.

Produzione

8.300 bottiglie da 750 ml

380 bottiglie da 1,5 lt

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"AURORA"
ROSATO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione a 13-15°. Affinamento in acciaio con batonage.

Produzione

6.650 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"POGGERINO" SPUMANTE
METODO CLASSICO ROSATO
PAS DOSÉ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Affinamento in acciaio con batonage, permanenza sui lieviti per 5 anni.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo