



## POMONA

Castellina in Chianti (SI)

Pomona è nata dalle visioni ottocentesche del mio bisnonno, traslatasi nei sogni di mia madre e mio padre che oggi ho fatto miei. Pomona ha 6 ha di vigneto in un unico corpo, dominati dal Sangiovese, piantato su suolo calcareo e ricco di alberese, nel comprensorio di Castellina in Chianti a 350 mt sul livello del mare. Coltiviamo le nostre vigne secondo le regole dell'agricoltura biologica, cercando di mantenere la biodiversità e seguendo i cicli biologici e l'andamento delle stagioni. Niente concimi alle piante, solo sovescio e istinto. In cantina la mano è leggera, mai troppo interventista, nell'obiettivo di mantenere una forte identità territoriale, perseguendo sempre e comunque l'idea che il vino debba essere un piacere, per il naso, per la bocca e per l'anima.



NUMERO BOTTIGLIE

25.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

6



"POMONA"  
CHIANTI CLASSICO DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, 4-8 mesi in cemento.  
**Produzione**  
20.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"POMONA" CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE DOCG

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione In Acciaio, Malolattica in acciaio 20 mesi in botti di rovere di Slavonia, 8 mesi in cemento.  
**Produzione**  
4.500 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



"PIERO ROSSO"  
TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Sangiovese  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione, malolattica e affinamento in acciaio.  
**Produzione**  
2.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)



"POMONA" CABERNET  
SAUVIGNON TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione in acciaio, malolattica in acciaio 12 mesi in rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
1.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Sughero



"POMONICA"  
TREBBIANO TOSCANA IGT

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Trebbiano  
**Vinificazione e affinamento**  
Fermentazione e macerazione sulle bucce per 24 h, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 5 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.  
**Produzione**  
350 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (normacorc)