

FÈLSINA

Colonia Chianti Classico Gran Selezione

Vigneto con un forte legame simbolico di famiglia, situato nel punto più alto di Poggio a Rancia, circondato dal bosco su terreni di colore bruno rossastro di medio impasto ricchi di magnesio e ferro su macigno di alberese e marna calcarea, diversi da qualunque altro a Fèlsina. Il vigneto Colonia prende il nome da una colonia elioterapica e nasce dal duro lavoro di reimpianti iniziati nel 1966 dal nonno Domenico e il figlio Giuseppe fino agli anni '70, progetto abbandonato a metà degli anni '80 per eccesso di difficoltà nello scasso e ripreso dal nipote Giovanni nel 1991.

Le tre generazioni Poggiali uniscono le loro forze e finalmente riescono a mettere a dimora le barbatelle nel 1993. Piantato il vigneto, l'anno successivo il nonno Domenico muore, lasciando un valore simbolico per tutti e un passaggio di consegna tra generazioni. Iniziata la prima raccolta nel 1997, solo nel 2006 viene imbottigliata la prima annata, libera da qualunque classificazione per una casualità che la rende ancora più unica, Chianti Classico già dall'annata successiva. La produzione è limitata a 3.000 bottiglie, numerate, riservate a veri amanti del Sangiovese e con una dedica speciale da Giovanni al nonno Domenico.

Denominazione
Chianti Classico Gran Selezione Docg.

Vitigno
100% Sangiovese.

Zona di Produzione
Vigneto di Colonia sulla sommità del Poggio a Rancia.

Ceppi per Ettaro
5435.

Forma di allevamento
Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo.

Raccolta
Esclusivamente manuale.

Vinificazione
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique nuove di rovere francese e dopo oltre 30 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali
Colore rosso rubino molto intenso. Profumo complesso che spazia dalle note di terra allo speziato, dal minerale al tabacco, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco. Al palato è di grande intensità e di notevole tannicità, necessita di lungo affinamento per la grande concentrazione di tutte le principali componenti organolettiche della terra di Fèlsina e del Poggio a Rancia.

