

Podere Fortuna





VIA SAN GIUSTO A FORTUNA, 7
50037 SAN PIERO A SIEVE (FI)
TEL. 0558487214
www.poderefortuna.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ

PRODUZIONE ANNUA 10.000 bottiglie
ETTARI VITATI 6.00
VITICOLTURA Naturale

Conquista la scheda grande l'azienda di Alessandro Brogi, dinamico imprenditore appassionato di vino che, armato di una buona dose di coraggio, decise di dedicarsi all'attività vitivinicola scegliendo una zona che nessuno consigliava, nel 2001, per la produzione di vini di qualità. A questo unì il fatto di scegliere un vitigno particolare come il pinot nero, che sino ad allora non aveva dati risultati brillanti in Toscana ma che, grazie alla sua caparbia, sono arrivati. Degli oltre 30 ettari di proprietà, 6 sono dedicati alla produzione vinicola.

Il Fortuni '06, da uve pinot nero in purezza, raggiunge le nostre finali in virtù di un bagaglio aromatico intrigante, dove le note speziate si fondono al fruttato intenso del mirtillo e del ribes. In bocca l'attacco è serio, dimostra carattere, equilibrio, polpa non eccessiva e finale rinfrescante. Il Coldaia '06 è ottenuto da un singolo vigneto, sempre a base di pinot nero, con profumi meno esplosivi, corpo ricco, appena affaticato dal tannino, per un finale succoso.

● Pinot Nero Fortuni '06	 6
● Pinot Nero Coldaia '06	 6
● Pinot Nero Coldaia '05	 6
● Pinot Nero Fortuni '05	 6

Poggerino

LOC. POGGERINO
53017 RADDA IN CHIANTI (SI)
TEL. 0577738958
www.poggerino.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie
ETTARI VITATI 11.50
VITICOLTURA Naturale

Poggerino occupa una delle posizioni più interessanti nel comprensorio del Chianti Classico. Posti a un'altitudine di circa 500 metri, nella parte alta di Radda, i vigneti sfruttano il perfetto drenaggio del suolo di forte matrice galestrosa. I fratelli Lanza gestiscono questo patrimonio vitato con molta cura. Attraverso la conduzione biologica della produzione i vini di Poggerino hanno progressivamente acquistato personalità, evidenziando molto bene le peculiarità delle diverse annate e del territorio di provenienza.

La prova corale dei vini appare molto convincente. Il Chianti Classico '06 apre su note floreali e fruttate con accenni di gesso e grafite. Lo stile gustativo gioca sulla verticale acido tannica sulla quale si dipana una materia fitta, succosa e di grande eleganza. Il lungo finale richiama la frutta rossa. Il Chianti Classico Riserva Bugialla '06 ha un ventaglio aromatico che verte sulla profondità del frutto nero. Erbe aromatiche e spezia dolce ne completano il profilo olfattivo. Avvolgente al palato mostra una progressione gustativa sinuosa e rinvigorita dall'acidità che ne fanno apprezzare la materia. Chiude solo leggermente amarognolo.

● Chianti Cl. '06
● Chianti Cl. Bugialla F
● Chianti Cl. Ris. '90
● Primamateria '01
● Chianti Cl. '04
● Chianti Cl. '01
● Chianti Cl. Bugialla F
● Chianti Cl. Bugialla F
● Chianti Cl. Bugialla F
● Primamateria '04
● Primamateria '03



vinid'Italia
2010

2.253 produttori
18.000 vini
391 tre bicchieri
31 tre bicchieri plus
78 tre bicchieri vardi