



*Azienda Agricola  
Colle Santa Mustiola*

## **COLLE SANTA MUSTIOLA**

Via delle Torri 86 A, 53043 Chiusi (SIENA)

[www.poggioaichiari.it](http://www.poggioaichiari.it)  
[info@poggioaichiari.it](mailto:info@poggioaichiari.it)

Przedstawiciel: Fabio Cenni – agronom i właściciel, cell.+39 339 4232895

To 5-cio hektarowe gospodarstwo znajdujące się w rejonie antycznej stolicy Etrusków Chiusi w prowincji sieneńskiej, powstało na początku ubiegłego wieku. W latach 80-tych obecny właściciel Fabio Cenni rozpoczął proces restrukturyzacji rodzinnego gospodarstwa, waloryzując autochtoniczny szczep tokański *Sangiovese*. Podczas przebudowy znaleziony został na jego terenie grobowiec z epoki etruskiej, który stał się integralną częścią winiarni i służy jako podziemny skład win. Nowa winiarnia powstała natomiast w roku 2002.

15-30 letnie winnice obsadzone są dwudziestu ośmiu klonami winorośli *Sangiovese* (w tym pięcioma sprzed 1870 r.) o gęstości obsadzeń 10 tys./ha.

Położone pomiędzy trzema rozległymi jeziorami Chiusi, Trasimeno i Monepalciano posiadają bardzo dobrą wentylację, co zapewnia winorośli optymalne warunki rozwoju. Pomimo, iż winnice są objęte apelacją Chianti DOCG właściciel Fabio Cenni celowo produkuje wyłącznie wina objęte ogólnikową denominacją IGT gdyż nie podziela zbyt liberalnych, dalekich od tokańskich tradycji *Sangiovese*, reguł Chianti DOCG.

Enologiem tego producenta jest pracujący również dla innych tokańskich winiarni ( w tym SATOR) niezależny konsultant Emiliano Falsini, który w swej pracy skupia się na waloryzacji autochtonicznych szczepów winorośli.

Gospodarstwo produkuje obecnie ok. 18.000 butelek wina rocznie.

**„Poggio ai Chiari” Sangiovese IGT Toscana 2005**

**„Poggio ai Chiari” Sangiovese IGT Toscana 2006**



◆ Gilbert&Gaillard 2014 – 94/100 pkt; ViniBuoni – 4 gwiazdki

Sangiovese 100%

Rejon: Chiusi (Siena)

Położenie i obszar winnicy: północny wschód, ok. 300 m n.p.m.; 4 ha

Gleby: piaski plioceńskie

Zbiór: połowa października

Fermentacja: maceracja 40 dni

Dojrzewanie: 36 miesięcy w *barrique* i częściowo w *tonneaux* o poj. 20 hl; 24 miesiące w butelkach

Alkohol: 13,5-14%

Pierwszy rocznik: 1992

**„Vigna Flavia” Sangiovese IGT Toscana 2009**

Sangiovese 97% i Colorino 3%

Rejon: Chiusi (Siena)

Położenie i obszar winnicy: północny wschód, ok. 300 m n.p.m.; 2 ha

Gleby: piaski plioceńskie

Zbiór: połowa października

Fermentacja: maceracja 35 dni

Dojrzewanie: 24 miesiące w *tonneaux* o poj. 20/30 hl; 12 miesięcy w butelkach

Alkohol: 13,5-14%

Pierwszy rocznik: 2008

Inne wina producenta: - „Kernos” Rosato di Toscana IGT