

CHIANTI RUFINA DOCG BIO CEDRO RISERVA



Denominazione: Chianti Rufina D.O.C.G.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero e 5% Ciliegiolo.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituito da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: fra il 1972 ed il 1981 (vecchi vigneti); anni novanta (impianti moderni).

Forma di allevamento: Guyot e Cordone speronato.

Produzione: circa 1,5 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, entro la metà di ottobre.

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve; fermentazione e macerazione a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in tini tronco-conici di rovere francese, per circa 15 giorni con numerosi rimontaggi e delestages.

Maturazione: in botti di rovere francese da 35 Hl per circa 12/16 mesi. Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di piccoli frutti di bosco maturi e pepe nero. Al sapore è secco, sapido, dai tannini compatti, caldo e pieno. Finale di buona persistenza con retrogusto di note fruttate e speziate.

Abbinamenti: da giovane, adatto a tutto il pasto; nella maturità predilige accompagnare salse di carne, pollame e arrosti.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Questo Chianti Rufina prodotto da uve Sangiovese accuratamente selezionate nei nostri vigneti, rispecchia la tipicità del territorio e per questo prende il nome del simbolo della Fattoria. La sua tipicità, abbinata alle tecnologie

all'avanguardia in uso nell'azienda, crea un vino
particolarmente strutturato con forte attitudine
all'invecchiamento.