

# CHIANTI RUFINA DOCG BIO CEDRO



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

**Uvaggio:** 90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero e 5% Cilieggiolo.

**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.