

CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG LASTRICATO TERRAELECTAE



Denominazione e nome: Chianti Rufina Riserva Docg
Lastricato Vigneto Unico

Vitigni: Sangiovese 100%

Esposizione: Nord-Sud

Tipologia di suolo: Terreno argilloso con buona presenza di scheletro di matrice calcarea.

Anno di impianto: 2001

Densità: 5000 ceppo per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,2/1,5 Kg per ceppo.

Vendemmia: Manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

Vinificazione: Dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura il mosto viene fatto fermentare in anfore di terracotta. Le fermentazioni si attivano in maniera spontanea. La macerazione si protrae dai 15 ai 20 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento: In botti da 20 Hl per circa 30 mesi. I legni sono stati selezionati dal risultato di una lunga esperienza. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Colore: rosso granato.

Aromi: Confettura di frutta rossa, note balsamiche e spezie dolci.

Capacità di invecchiamento: Oltre 20 anni.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno