

CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG



Denominazione: Chianti Rufina Riserva Docg

Vitigni: 90% Sangiovese - 10% Merlot e Syrah

Esposizione: una selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti più alti della proprietà a circa 450 metri.

Tipologia di suolo: terreno argilloso con buona capacità di drenaggio grazie alla presenza di scheletro di matrice calcarea.

Anno di impianto: 2000/2006

Densità: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: in parte Guyot ed in parte cordone speronato.

Produzione: 1,5/2 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 vasche di acciaio inox. Le fermentazioni si attivano in maniera spontanea. La macerazione si protrae dai 10 ai 15 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento: parte in botti da 20 HI parte in tonneau di secondo e terzo passaggio per circa 20 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Note degustative: il Sangiovese mostra tutto il suo potere e la sua eleganza: al naso risulta affascinante con note di ciliegie scure e spezie; nell'invecchiamento sprigiona chiare note balsamiche. Al palato suona compatto, lieve e ben equilibrato nei tannini. Finale molto lungo e piacevole.

Abbinamenti consigliati: primi piatti al ragù di carne, selvaggina in umido, carne alla brace. Dal decimo anno diventa un ottimo vino da meditazione.

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

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.