



Vin Santo del Chianti Rufina D.O.C. Vendemmia 2010

Un vino unico prodotto in Chianti da secoli e che rappresenta la storia la tradizione e la cultura della campagna toscana, il vino di benvenuto e di festa.

Zona di produzione:

Comune di Rufina, Vigneto Ferrovia.

Esposizione: ovest /nord-ovest.

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Uvaggio: Trebbiano Toscano.

Età dei vigneti: 15 anni.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a guyot semplice.

Densità di impianto: 4.500 viti per ettaro.

Resa ad ettaro: 90 quintali.

Raccolta: Prima della vendemmia della varietà Sangiovese, manuale in cassetta avendo cura di vendemmiare uve sane e ben asciutte.

Vinificazione: Le uve vengono appese e fatte appassire per circa 5 mesi.

Affinamento: Terminato il periodo di appassimento le uve vengono pressate, la resa è di circa 20 litri ogni 100 kg di uva, e il mosto viene subito trasferito in piccole botti, caratelli, di varie dimensioni 50 – 100 – 150 – 200 litri di castagno e rovere.

I caratelli vengono sigillati con cemento e non più aperti per 6 anni.

Imbottigliamento: Novembre 2018.

Bottiglie prodotte: 4.000 bottiglie da 500 ml.

Dati analitici principali:

Alcool: 13% vol. - Estratto secco 22 g/l - Acidità totale 8,2 g/l

Temperatura di servizio: meglio fresco a 12°C.