



AZIENDA AGRICOLA BALBI - Fattoria "Il Capitano" Srl
Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)
P.I. 02208310108 – C.F. 80000160103
tel-fax +39 055 8315600 e-mail: fattoriabalbi@gmail.com
tel. cell. +39 331 4239999 sito: www.fattoriailcapitano.com

SCHEMA TECNICA

Chianti Rùfina Riserva DOCG

Vino di buon corpo e grande eleganza, di colore rosso rubino con riflessi granati.
Ricco di sentori fruttati e floreali.

Denominazione: CHIANTI RÙFINA
DOCG RISERVA

Annata: 2016

Zona di produzione: vigneti presenti
nei Comuni di Pontassieve e Pelago
(FI)

Uve: 100% Sangiovese

Superficie vitata conferente: ettari
totali 10,4 Ha

Tipologia del terreno: medio
impasto tendente al calcareo

Altitudine: compresa tra 150 e 250
metri s.l.m.

Esposizione: nord-sud nel Comune
Pontassieve, nord-ovest nel Comune
Pelago

Età dei vigneti: compresa tra 15 e 25
anni

Sistema di allevamento: cordone
speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Resa in uva: 70 q.li/Ha

Resa in vino: 49 q.li /Ha

Raccolta: a mano

Epoca di vendemmia: inizio raccolta
nella prima settimana di ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento
vetrificato

Fermentazione malolattica:
spontanea

Invecchiamento: in botti di rovere
per almeno un anno

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

Imbottigliamento: gennaio

Potenziale di invecchiamento: circa 10
anni

Numero bottiglie prodotte: circa
4.000 bottiglie

Alcool: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: color rosso rubino con riflessi granati.

Olfatto: il vino si presenta intenso, con note fruttate e floreali, a cui si
sovrappongono successivamente aromi terziari dai toni speziati.

Gusto: in bocca ha un'entrata potente e aggressiva con tannini ben strutturati che
conferiscono un gusto lungo e persistente, tipico del territorio "Rùfina".

PRODUZIONE

Il mosto, ottenuto dalla diraspa – pigiatura delle uve Sangiovese dei nostri vigneti,
viene vinificato in vasche di cemento vetrificato.

La macerazione, della durata di 10-15 giorni, avviene a temperatura controllata (T°
<30°C). La fermentazione malolattica avviene in vasca ad una temperatura
compresa tra i 18-20°C.

Il Chianti Rùfina DOCG Riserva 2016 invecchia in botti di rovere per almeno un
anno. Imbottigliato, affina per almeno sei mesi in bottiglia prima della
commercializzazione.