



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

Vin Santo del Chianti Rùfina DOC

Denominazione: VIN SANTO DEL CHIANTI RÙFINA DOC

Annata: 2009

Zona di produzione: vigneti presenti nel Comune di Pelago (FI)

Uve: 50% Trebbiano Toscano, 50% Malvasia del Chianti Bianca

Superficie vitata conferente: ettari totali 1,0 Ha

Tipologia del terreno: franco argilloso

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione: nord-ovest

Età dei vigneti: 40 anni

Sistema di allevamento: archetto toscano

Densità di impianto: 3.000 ceppi/Ha

Resa in uva: 60 q.li/Ha

Resa in vino: 20 q.li/Ha

Raccolta: a mano in cassette

Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di settembre

Appassimento: le uve vengono selezionate a mano, e successivamente adagate sui graticci. L'appassimento dura 3 mesi

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla soffice pigiatura delle uve viene messo a fermentare nei caratelli collocati nel sottotetto. Il Vin Santo riposa nei caratelli per 4 anni

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

Imbottigliamento: gennaio

Potenziale di invecchiamento: 10 anni

Numero bottiglie prodotte: 4.000 bottiglie da 0,5 Litri

Alcool: 17% vol.

Acidità totale: 7,25 g/l

Zucchero residuo: 115 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: color ambrato intenso

Olfatto: intenso, con note di frutta secca e appassita

Gusto: pieno, morbido con una buona freschezza che equilibra la componente alcolica del vino

PRODUZIONE

Le uve a bacca bianca, sapientemente selezionate al momento della raccolta, vengono poste ad appassire per tre mesi sui graticci in Fattoria e fatte fermentare in piccole botti (caratelli) collocati in soffitta, perciò esposte alle rigide temperature invernali ed al caldo estivo.