

## **SCHEDA TECNICA – VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC**

**Denominazione:** VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC

**Annata:** 2015

**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:** 500 bottiglie da 0,5 Litri

**Alcool:** 16% vol.

**Acidità totale:** 6,81 g/l

**Zucchero residuo:** 91,4 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

### **BREVE DESCRIZIONE RIASSUNTIVA DEL VINO E DEL SUO PROCESSO DI 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.