

VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC

Ein klassischer Passito mit harmonischem, frischem und anhaltendem Geschmack. Aus den besten weißen Trauben von Trebbiano Toscano und Malvasia del Chianti.

Bezeichnung: VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC

Jahrgang: 2016

Produktionsgebiet: Weinberge in der Gemeinde von Pelago (FI)

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

Rebfläche: Gesamtfläche 1,4 Ha

Bodentyp: lehmiger Sandboden

Höhenlage: 150 Meter ü.d.M.

Exposition: Nordwesten

Alter der Reben: 40 Jahre

Erziehungsform: toskanischer Bogen

Pflanzdichte: 3.000 Stöcke/Ha

Ertrag in Trauben: 60 Doppelzentner/Ha

Ertrag in Wein: 20 Doppelzentner/Ha

Ernte: von Hand in Kisten

Erntezeit: ab der zweiten Septemberhälfte

Trocknung: Die Trauben werden von Hand verlesen und anschließend auf Gitter gelegt. Das Trocknen dauert 3 Monate.

Weinbereitung: der aus sanftem Quetschen der Trauben gewonnene Most gärt in Fässern auf dem Dachboden. Der Vin Santo ruht 4 Jahre lang in den Fässern.

Ausbau: 6 Monate in der Flasche

Flaschenabfüllung: Dezember - Januar

Reifungspotential: 10 Jahre

Anzahl der produzierten Flaschen: 3200 Flaschen von 0,5 Litern

Alkoholgehalt: 18% Vol.

Gesamtsäure: 5,85 g/l

Restzucker: 59,2 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: intensive Bernsteinfarbe

Geruch: intensiv mit Noten von Nüssen und Rosinen

Geschmack: voll, weich mit einer guten Frische, die die alkoholische Komponente des Weins ausgleicht

HERSTELLUNGSPROZESS

Die zum Zeitpunkt der Ernte sorgfältig ausgewählten Trauben mit weißen Beeren werden auf dem Hof drei Monate lang zum Trocknen auf Gitter gelegt und in kleinen Fässern auf dem Dachboden gegärt, und folglich den eisigen Temperaturen im Winter und der Hitze im Sommer ausgesetzt.

SERVIEREIGENSCHAFTEN

Der Vin Santo del Chianti Rufina ist ein traditioneller Trockenbeerenwein mit harmonischem, frischem und langanhaltendem Geschmack. Er ist ein „Meditationswein“, der optimal zum typischen Trockengebäck der Toskana passt. Serviertemperatur: 14°C.