



AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl

Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)

Tel.cell.+39 347 1792675 Stefano Mail: cantina@fattoriailcapitano.com

Sito internet: www.fattoriailcapitano.com

SCHEDA TECNICA – CHIANTI RUFINA DOCG D'ANNATA BIOLOGICO

Denominazione: CHIANTI RUFINA DOCG D'ANNATA BIOLOGICO

Annata: a partire dal 2021

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

Uve: 95% Sangiovese e 5% Merlot e Cabernet Sauvignon

Superficie vitata conferente: ettari totali 4,0 Ha

Tipologia del terreno: medio impasto argilloso tendente al calcareo

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

Esposizione: nord-sud nel Comune Pontassieve

Età dei vigneti: compresa tra 17 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 a settembre

Vinificazione: in vasche di cemento vetrificato

Fermentazione malolattica: spontanea

Invecchiamento: qualche mese in botte di rovere e poi in vasche di cemento vetrificato

Affinamento: in bottiglia per non meno di 5 mesi

Imbottigliamento: gennaio – aprile secondo l'annata

Potenziale di invecchiamento: circa 5 anni

Numero bottiglie prodotte: circa 5.000 bottiglie

Alcool: 13-13,5% vol. secondo l'annata

Acidità totale: mediamente 5,50 g/l

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Visive: color rosso rubino con riflessi porpora.

Olfattive: intenso, con note floreali, aromi di frutti rossi e sentori terziari.

Gusto-olfattive: la tipicità della sotto-zona Rufina conferisce al nostro vino le sue caratteristiche di pienezza di gusto con limitati tannini.

PROCESSO DI PRODUZIONE

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

La macerazione, della durata di 10-15 giorni, con rimontaggi giornalieri, avviene a temperatura controllata (T° <30°C).

La fermentazione malolattica avviene in vasca ad una temperatura compresa tra i 18-20°C.

Il nostro Chianti Rufina DOCG d'Annata invecchia per alcuni mesi in botti di rovere e poi in vasche di cemento vetrificato fino all'imbottigliamento.

L'affinamento in bottiglia dura almeno 5 mesi prima della commercializzazione.