



## **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](mailto:cantina@fattoriailcapitano.com)

Sito internet: [www.fattoriailcapitano.com](http://www.fattoriailcapitano.com)

---

### **SCHEDA TECNICA – CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA**

**Denominazione:** CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA

**Annata:** 2017 e 2019

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

**Uve:** 100% Sangiovese

**Superficie vitata conferente:** ettari totali 4,0 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

**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:** due anni dei quali almeno un anno in botti di rovere

**Affinamento:** in bottiglia per non meno di 6 mesi

**Imbottigliamento:** gennaio – aprile secondo l'annata

**Potenziale di invecchiamento:** circa 10 anni

**Numero bottiglie prodotte:** circa 6.000 bottiglie

**Alcool:** 14% vol. il 2017 e 13,5% vol. il 2019

**Acidità totale:** 5,45 g/l il 2017 e 5,32 g/l il 2019

**Zucchero residuo:** 0

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

**Visive:** color rosso rubino con riflessi granati.

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

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

### **PROCESSO DI 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, 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 Riserva invecchia per due anni dei quali almeno un anno in botti di rovere.

Imbottigliato, affina per non meno di sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.