



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

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

**Annata:** 2018

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

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

**Superficie vitata conferente:** ettari totali 1,4 Ha

**Tipologia del terreno:** franco argilloso

**Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Esposizione:** nord-ovest

**Età dei vigneti:** 42 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 adagiate 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 almeno 4 anni

**Affinamento:** in bottiglia per 6 mesi

**Imbottigliamento:** settembre

**Potenziale di invecchiamento:** 20 anni

**Numero bottiglie prodotte:** 5.000 bottiglie da 0,5 Litri

**Alcool:** 17,5% vol.

**Acidità totale:** 6,40 g/l

**Zucchero residuo:** 65,0 g/l

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

**Visive:** color ambrato intenso

**Olfattive:** intenso, con note di frutta secca e appassita

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

### **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, dopo una dolce pressatura, sono lasciate a fermentare in piccole botti sigillate (caratelli) collocate in soffitta, perciò esposte alle rigide temperature invernali ed al caldo estivo per 4 anni.

Dopo l'apertura dei caratelli si effettua un filtraggio e l'imbottigliamento, dove il Vin Santo affina per almeno 6 mesi.