



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 RISERVA “VIGNETO POGGIO” TERRAELECTAE

Denominazione: CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA “VIGNETO POGGIO”

Annata: 2020

Zona di produzione: Comune di Pontassieve

Uve: 100% Sangiovese

Superficie vitata conferente: 1,3 Ha “Vigneto Poggio”

Tipologia del terreno: medio impasto argilloso-calcareo

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: nordovest-sudest

Età del vigneto: 25 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Resa in uva: 60 q.li/Ha

Resa in vino: 40 q.li/Ha

Raccolta: manuale con selezione dei migliori grappoli sotto il profilo della maturazione

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento vetrificate, 2 rimontaggi/giorno, fermentazione ca.18 gg

Fermentazione malolattica: spontanea

Invecchiamento e affinamento: per 30 mesi dei quali almeno 18 mesi in legno di rovere e in bottiglia per non meno di 6 mesi

Imbottigliamento: gennaio – aprile secondo l’annata

Potenziale di invecchiamento: 10 anni

Numero bottiglie prodotte: 1.000 bottiglie

Alcool: 14,5 % vol.

Acidità totale: 5,3 g/l.

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Visive: limpido e consistente, di colore rosso rubino con qualche nota granato.

Olfattive: intenso, fine e complesso, con sentori di fiori viola e di campo, di frutti rossi, con note speziate.

Gusto-olfattive: vino di corpo, caldo e persistente, i tannini sono in equilibrio con l’alcolicità.

Nella Guida Veronelli 2024 il Chianti Rufina DOCG Riserva 2020 “Vigneto Poggio” TERRAELECTAE ha ottenuto la valutazione di “vino ottimo” con valutazione di 90/100.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le uve, raccolte a mano e selezionate visivamente dagli addetti, vengono conferite mediante cassette in cantina per una leggera diraspa-pigiatura; il mosto ottenuto è introdotto in vasche di cemento vetrificato.

La fermentazione alcolica ha avvio con lieviti selezionati e la massa viene tenuta a temperatura costante compresa tra 25-28°C. Durante il giorno vengono applicati 1 o 2 rimontaggi nei primi giorni, poi ridotti gradualmente. Il periodo di fermentazione varia dai 18 ai 25 giorni a seconda delle annate.

A fine fermentazione alcolica il vino resta fermo per alcuni giorni per poi essere spostato in un’altra vasca di cemento vetrificato dove condurrà la fermentazione malolattica a temperatura controllata intorno a 26°C.

A fine fermentazione il vino, separato dalla feccia, viene invecchiato per 24 mesi dei quali almeno 18 mesi in botti e tonneau di rovere francese.

Il vino, prima di essere messo in commercio, rimane in affinamento in bottiglia per non meno di 6 mesi nelle nostre cantine.