



AZIENDA AGRICOLA BALBI - FATTORIA IL CAPITANO Srl

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

Tel.cell.+39 331 4239999 Mail: fattoriabalbi@gmail.com

Sito internet: 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.