

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 RÙFINA DOC

Denominazione: VIN SANTO DEL CHIANTI RÙFINA DOC
Annata: 2020
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: 7,47 g/l
Zucchero residuo: 115,0 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.