



## Il Pozzo Riserva

### Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.

*-Vendemmia 2016-*

<b>Vino</b>	Chianti Rufina D.O.C.G.	Uve e agricoltura biologica certificata
Primo anno di produzione	1999	
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti di nostra proprietà situati sulle colline della sponda destra del fiume Sieve a 300 mt di altitudine sopra il paese di Rufina (Firenze).	
<b>Altitudine</b>		
<b>Anno di impianto</b>	La "Vigna Vecchia" ha più di 60 anni, è stata mantenuta intatta ed è oggetto di cure ed innesti continui, allo scopo di preservare i vecchi cloni autoctoni	
<b>Terreno</b>	Il terreno è marno-argilloso	
<b>Esposizione</b>	L' esposizione Sud-Est	
<b>Densità di impianto</b>	La densità è di 3800 ceppi a ettaro	
<b>Portainnesti</b>	I porta innesti sono sconosciuti	
<b>Vitigni</b>	Sangiovese più del 90% - il rimanente è costituito da vecchi vitigni autoctoni tra i quali: colorino, canaiolo, mammolo, ciliegiolo, altri minori	
<b>Sistema di allevamento</b>	Tradizionale metodo ad archetto capovolto alla toscana	
<b>Raccolta uve</b>	Le uve sono raccolte completamente a mano nella prima quindicina di ottobre con cassette che contengono circa 15 kg di uva.	
<b>Vinificazione</b>	Classica in rosso. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, con 10-15 giorni di macerazione sulle bucce, si svolge a circa 26°C con brevi e frequenti rimontaggi giornalieri.	
<b>Maturazione</b>	Il vino sosta per circa 4 mesi in tini di acciaio inox da 20 hl, a temperatura di circa 20°C dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente viene collocato in grandi botti di rovere francese della capacità di 35 hl dove matura per circa ventiquattro mesi.	
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione	
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con sfumature violacee	
<b>Profumo</b>	Profumo elegante di frutti rossi	
<b>Gusto</b>	Asciutto e sapido con caratteristiche note di ciliegia	
<b>Particolarità</b>	Vino capace di un ottimo invecchiamento, esprime al massimo le sue potenzialità dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.	
Dati analitici principali	Alcool 13,73% Acidità totale 5,13 g/l Estratto secco 27,6 g/l	
Data di imbottigliamento	19/11/2019    Lotto 323/19	
<b>Produzione</b>	Di questo vino si producono circa 10.000 bottiglie	
<b>Confezione</b>	Bottiglie da Lt. 0,750 in cartoni da 6	