



Il Pozzo 2018

Chianti Rufina DOCG

Vino	Chianti Rufina D.O.C.G.	Uve e agricoltura biologica certificata
Primo anno di produzione	2000	
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà situati sulle colline della riva destra del fiume Sieve a 350-450 mt di altitudine sopra il paese di Rufina (Firenze).	
Altitudine	Il terreno è marno-argilloso	
Anno di impianto	L' esposizione Sud-Est	
Terreno	La densità è di 4800 ceppi a ettaro	
Esposizione	I porta innesti sono prevalentemente 420A e in parte nei terreni più argillosi 110/3P	
Densità di impianto		
Portainnesti		
Vitigni	Sangiovese 100%	
Sistema di allevamento	Cordone speronato alternato ogni 3/4 anni a guyot	
Raccolta uve	Le uve sono raccolte completamente a mano fra la fine del mese di settembre e la prima decade di ottobre con cassette che contengono circa 15 kg d'uva.	
Vinificazione\	Classica in rosso. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, con 5/7 giorni di macerazione sulle bucce, si svolge a temperatura controllata di circa 26°C con brevi e frequenti rimontaggi giornalieri.	
Maturazione	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 dodici mesi .	
Affinamento	In bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione	
Colore	Rosso rubino intenso con sfumature violacee	
Profumo	Profumo elegante di frutti rossi	
Gusto	Asciutto e sapido con caratteristiche note di ciliegia	
Particolarità	Vino capace di un ottimo invecchiamento, esprime al massimo le sue potenzialità dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.	
Dati analitici principali	Alcool 13,38 Acidità totale 5,5 g/l Estratto secco 29,4 g/l	
Data di imbottigliamento	02/10/2020 Lotto 276/20	
Produzione	Di questo vino si producono circa 20.000 bottiglie	