

TERRÆLECTAE

Vigneto le Rogaie 2018 - Azienda Agricola Colognole



Azienda

Denominazione

Uvaggio

N° bottiglie

Dati Sintetici Vigna

Azienda agricola Colognole

Chianti Rufina Riserva DOCC

100% Sangiovese

2100

Superficie:

2,14 ha

Esposizione e altitudine s.l.m.:

Sud-Ovest 420mt

Suolo:

Medio tenore in limo e argilla, buona presenza di sabbia. Bassa presenza di calcare.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato basso a 60cm

Densità d'impianto:

5950 ceppi/ha

Anno d'impianto:

2003

Tipo di agricoltura:

Tradizionale, agricoltura sostenibile

Andamento Climatico

Fenomeni particolari rispetto alla zona:

Il vigneto gode di una buona ventilazione dovuta all'esposizione in prossimità del crinale collinoso e alla vicinanza del bosco. La presenza del promontorio di MonteGiovì in direzione Sud-Ovest attenua l'esposizione al sole nelle ultime ore della giornata.

Vinificazione in Sintesi

Fermentazione:

Macerazione delle uve per 23 giorni, in contenitori di acciaio da 50 hl., ad una temperatura di circa 27° C con frequenti follature e/o rimontaggi.

Maturazione ed Affinamento:

20 mesi in una botte di rovere di Slavonia da 25 hl. Ulteriori 18 mesi in bottiglia.

Grado alcolico:

15%

Note organolettiche

Alla vista rosso rubino. Al naso al primo impatto si presenta un'invitante amarena sotto spirito a cui segue una nota mentolata che lascia subito spazio al sentore tipico del cuoio e della prugna essiccata, nel finale viene fuori la confettura. Nel complesso tutti i sentori riecheggiano sensazioni tonde e calde. Al palato l'impatto è setoso, con un tannino molto elegante ed un finale che ricorda il bastoncino di liquirizia. Un vino molto equilibrato, con una spalla acida addolcita ed ancora molto presente.

Prezzo al pubblico

40/45 €



CHIANTI
RUFINA