

TERRÆLECTAE

Il Fiorino 2019 - Podere Il Pozzo



Azienda
Denominazione

Uvaggio
N° bottiglie

Dati Sintetici Vigna

Podere Il Pozzo

Chianti Rufina Riserva DOCC

Sangiovese

300

Superficie:

0,2447 Ettari

Esposizione e altitudine s.l.m.:

Sud-Est 330mt

Suolo:

Marno-argilloso

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità d'impianto:

5650 piante/ha

Anno d'impianto:

2009

Tipo di agricoltura:

Biologica certificata

Andamento Climatico

Vinificazione in Sintesi

Fenomeni particolari rispetto alla zona:

N.d.

Fermentazione:

Classica in rosso, in tini di acciaio inox con 16-18giorni di macerazione sulle bucce a 26°-28° C con brevi e frequenti rimontaggi giornalieri.

Maturazione ed Affinamento:

Sosta per circa 4 mesi in tini di acciaio inox da 20 hl a temperatura di 20°C dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente viene collocato in grandi botti di rovere francese e barrique dove matura per circa 30 mesi.

Grado alcolico:

13,5%

Note organolettiche

Rosso rubino intenso, profumo elegante di frutti rossi. Al gusto è asciutto e vellutato con caratteristiche note di ciliegia matura. E' un vino capace di lungo invecchiamento ed esprime al massimo le sue potenzialità dopo almeno un anno di affinamento in bottiglia.

Prezzo al pubblico

25€



CHIANTI
RUFINA