

TERRÆLECTAE

Lastricato 2018 - Castello del Trebbio



Azienda

Denominazione

Uvaggio

N° bottiglie

Dati Sintetici Vigna

Castello del Trebbio

Chianti Rufina Riserva DOCG

Sangiovese

2600

Superficie:

2,63 h

Esposizione e altitudine s.l.m.:

Nord-Est, Sud-Ovest

Suolo:

Argilloso con ottima dote di scheletro

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità d'impianto:

5700 piante/ha

Anno d'impianto:

1997

Tipo di agricoltura:

Biologica

Andamento Climatico

Fenomeni particolari rispetto alla zona:

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un maggio mite con abbondanti precipitazioni che ha permesso uno sviluppo ottimale della parete fogliare. L'alternarsi di piogge e sereno durante la stagione estiva ha mitigato la calura ed ha favorito l'equilibrio vegeto produttivo delle piante. A settembre il meteo favorevole ha permesso di portare a termine il processo di invaiatura dei frutti consentendoci di raccogliere le uve a maturazione ottimale prima dell'arrivo delle piogge autunnali.

Vinificazione in Sintesi

Fermentazione:

fermentazione e macerazione in anfora di terracotta

Maturazione ed Affinamento:

30 mesi in grandi botti di rovere da 20 hl + 15 mesi di bottiglia.

Grado alcolico:

14%

Note organolettiche

Veste rosso rubino con riflessi granati. L'ampio olfatto si apre su note floreali, frutta rossa matura e nuances di note balsamiche. In bocca le ritroviamo su un sorso dinamico dove la freschezza accompagna un tannino integrato. Un vino elegante e affilato che dimostra con naturalezza l'autorità di un grande terroir.

Prezzo al pubblico

N.d.



CHIANTI
RUFINA