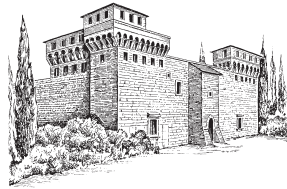


VIGNETO LASTRICATO TERRAELECTAE

Chianti Rufina Riserva DOCG
2018



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.,
Lastricato Vigneto Unico

Vitigni: Sangiovese 100%.

Esposizione: nord-sud.

Tipologia di suolo: terreno argilloso con buona presenza di
scheletro di matrice calcarea.

Anno di impianto: 2001.

Densità: 5000 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,2/1,5 Kg per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del
grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

Vinificazione: dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura
il mosto viene fatto fermentare in anfore di terracotta.
Le fermentazioni si attivano in maniera spontanea. La
macerazione si protrae dai 15 ai 20 giorni, a seconda
dell'annata.

Affinamento: in botti da 20hl per circa 30 mesi. I legni
sono stati selezionati dal risultato di una lunga esperienza.
Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



13,5%