

FATTORIA  
**SELVAPIANA**



VIGNETO  
**BUCERCHIALE**  
2015

**CHIANTI RUFINA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

750 ml e

**RISERVA**

14,5% vol.

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA FEDERICO GIUNTINI A. MASSETI - RUFINA - ITALIA

Chianti Rufina D.O.C.G.  
Riserva 2015  
“VIGNETO BUCERCHIALE”

*Il vino bandiera di Selvapiana. Francesco Giuntini creò questo vino, destinato al lungo invecchiamento, per rappresentare al meglio il carattere e la qualità del vitigno sangiovese del territorio di Rufina e di Selvapiana. La prima annata risale al 1979, seconda vendemmia come consulente del giovane enologo Franco Bernabei. Vigneto Bucerchiale viene prodotto solo nelle migliori annate e non è stato imbottigliato nelle seguenti vendemmie: 1980 - 1987 - 1989 - 1991 - 1992 - 1997 - 2002 - 2005 - 2008*

**Annata:** Un'annata classica, che coniuga eleganza, bevibilità e struttura. Inverno mite, con pochi giorni con temperature minime inferiori a zero gradi. Le abbondanti e frequenti piogge hanno creato un'ottima riserva idrica per i mesi estivi. Primavera regolare, mentre i mesi estivi sono stati decisamente caldi. Nel mese di Luglio in città sono state registrate temperature sopra i 40 gradi. Anche agosto è stato caldo e con rarissime precipitazioni. Nonostante le alte temperature diurne le piante non hanno mostrato segni di stress idrico o di rallentamento delle fasi di maturazione. Settembre fresco ha poi permesso un finale di stagione ottimale garantendo uve con perfetta maturazione fenolica.

**Zona di produzione:** Comune di Rufina, Vigneto Bucerchiale.

**Esposizione:** unico vigneto di Selvapiana con esposizione a sud, sud-ovest.

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Uvaggio:** Sangiovese 100% .

**Tipologia del terreno:** medio impasto, argillo-calcareo.

Terreni molto ricchi di scheletro, profondi e freschi.

**Età dei vigneti:** 43 e 19 anni.

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a cordone speronato.

**Densità di impianto:** 1968, 2.600 viti a impianto. 1992, 5.200 viti a impianto.

**Resa ad ettaro:** 60 quintali.

**Raccolta:** manuale.

**Vinificazione:** In vasche di acciaio termoregolate a 30-32° C. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 30 giorni.

**Affinamento:** 15 mesi in barriques di rovere francese di cui il 10% nuove.

**Imbottigliamento:** Maggio 2018.

**Bottiglie prodotte:** 36.000 bordolesi, 1.000 magnum e 120 doppie magnum.

**Dati analitici principali:** Alcool: 14,5% vol. - Estratto secco 28 g/l - Acidità totale 5,4 g/l

**Potenziale invecchiamento:** Almeno 20/25 anni.