



FATTORIA

SELVAPIANA

Chianti Rufina

denominazione di origine controllata e garantita

VENDEMMIA 2017

*Imbottigliato all'origine da
Federico Giuntini A. Masseti
Rufina - Italia*

e 750 ml

PRODOTTO IN ITALIA

14% vol.

Chianti Rufina D.O.C.G. Vendemmia 2017 “SELVAPIANA”

Un vino classico, espressione dell'intima relazione tra il vitigno sangiovese e la terra di Rufina.

Annata: Un'annata complicata, con eventi meteorologici estremi. Inverno abbastanza freddo, con temperature sotto lo zero, e qualche nevicata sulle colline di Pomino. Apertura delle gemme in anticipo causa temperature di febbraio e marzo troppo miti. A fine Aprile una gelata tardiva fu scongiurata accendendo fuochi a protezione dei vigneti. L'estate sarà ricordata come una delle più calde e siccitose degli ultimi decenni. Vendemmia molto anticipata primi giorni di settembre, uve sane con poco succo e abbastanza concentrate. Una delle annate con resa più bassa. Produzione inferiore del 25% rispetto ad un'annata standard.

Zona di produzione:

Comune di Rufina tutti i vigneti attorno alla Villa di Selvapiana escluso vigneto Bucerchiale.

Comune di Rufina: Vigneto Pian de' Marroni 2,50 ettari, Vigneto Cerbognole 9,80 ettari.

Comune di Pontassieve: Vigneto a San Martino a Quona 6,00 ettari.

Esposizione: nord /nord-ovest. Vigneto San Martino a Quona: sud.

Altitudine: 200-350 metri s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese 95 % con Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera 5%.

Tipologia del terreno: medio impasto, argillo-calcareo.

Terreni molto ricchi di scheletro, profondi e freschi.

Età dei vigneti: molto varia da 16 anni a oltre 40 anni.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5200 e 7200 viti per ettaro nei vigneti impiantati negli anni '90 e 2000.

Resa ad ettaro: 70 quintali.

Raccolta: manuale e parte meccanica, nel mese di Settembre.

Vinificazione: In vasche di acciaio termoregolate a 28-30° C. Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Frequenti rimontaggi e macerazione per circa 25 giorni.

Affinamento: Botti grandi di rovere francese per circa 10 mesi.

Imbottigliamento: Aprile 2019.

Bottiglie prodotte: 120.000 bordolesi, 2.000 Magnum e 300 doppie Magnum.

Dati analitici principali: Alcool: 14% vol. - Estratto secco 28,2 g/l - Acidità totale 5,4 g/l

Potenziale invecchiamento: Almeno 10 anni.