



ACQUISTATO IL .....

Chianti Rufina DOCG Il Pozzo

2014

## Finalmente il Chianti Rufina!



*Svinando*

Tra Siena e Firenze non scorrerà buon sangue?ma certamente scorre buon vino! Ti proponiamo oggi il Chianti Rufina di Podere Il Pozzo: ci ha lasciati con quella bella sensazione di sorpresa che solo un vino inaspettato sa regalare, provalo anche tu!

La contesa secolare tra le città di Siena e Firenze nel XII secolo era più viva che mai, fomentata dalle mire di espansione delle grandi famiglie toscane. Larga parte del territorio del Chianti fu teatro di queste controversie; tuttavia, tra regnanti che si succedevano e popolazioni che venivano cacciate, una cosa rimaneva immutata su quelle terre: la coltivazione del sangiovese. Con l'inizio del '900 la produzione di Chianti ha visto un'esplosione ed è diventato necessario delimitare la zona storica che è stata così denominata Chianti Classico; tutt'intorno si è continuato a produrre e sperimentare con maestria e dedizione, dando così vita ai Chianti minori? (che minori? non lo sono certamente in quanto a qualità). Tra questi di particolare pregio risulta essere la denominazione Chianti Rufina, sita ad est di Firenze, che oggi ti proponiamo nell'interpretazione di Podere Il Pozzo. Questa azienda di Pontassieve, a 20 km da Firenze, coltiva 10 ettari di vigneti splendidamente esposti, producendo un Chianti Rufina particolarmente fresco e piacevole, che porta nel bicchiere tutto il tono e la grazia dei grappoli di sangiovese.

### La Vigna

**Terreno** Marno argilloso

**Esposizione** Sud-est, 350m s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 4600 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 100%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Ottimo a tutto pasto, specialmente con ricette autunnali

**Vinificazione** Vinificazione classica in rosso in tini d'acciaio da 100 hl con 12-14 giorni di macerazione sulle bucce a 26°- 28°C. Brevi e frequenti rimontaggi giornalieri. La svinatura avviene dopo circa 25 giorni, poi il vino sosta circa 10 settimane in vasche d'acciaio a 20° C dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente viene travasato in grandi botti di rovere francese da dove matura per 12 mesi. Viene tenuto due mesi in bottiglia a completare la maturazione

**Sensazioni** Leggero, fruttato nei profumi, semplice e diretto nel gusto. Alla vista colpisce con le sue sfumature violacee, all'assaggio comunica il suo carattere snello e morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821