



ACQUISTATO IL

Chianti Rufina DOCG Il Pozzo

2014



Svinando

Finalmente il Chianti Rufina!

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821