

CHIANTI RUFINA

Vini DOCG



Gradazione: 13,5%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Sangiovese, Colorino

Maturazione: In acciaio inox

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Dopo un'accurata cernita delle uve sia in vigna che in cantina, le uve dei due vitigni vengono pigio-diraspate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio inox separatamente. La macerazione sulle bucce dura 10-15 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali per una migliore estrazione del colore e dei polifenoli. Ultimata la fermentazione, le uve vengono pressate, il vino assemblato e lasciato maturare in acciaio

Colore: Rosso rubino intenso

Odore: Note fruttate che richiamano frutti a bacca rossa matura, come fragoline di bosco, ciliegie e mora

Gusto: Vino ben strutturato, equilibrato ed elegante. Al palato si presenta intenso, evidenziando le note di frutta rossa matura. Il tannino è ben marcato, grazie al Sangiovese che in questo territorio esprime tutta la sua longevità ed eleganza

Temp. servizio: 18° - 20° C

Formati: Bottiglia: 375 ml; 750 ml

Varianti di etichetta:



DREOLINO