

# 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