



LASTRICATO

DENOMINAZIONE E NOME

Chianti Rufina DOCG Riserva, Lastricato

VITIGNI

Sangiovese 100%

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Terreno argilloso con buona presenza di scheletro di matrice calcarea.

ANNO D'IMPIANTO

1968 e 2000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE

5 grappoli per pianta

VENDEMMIA

Manuale in cassette

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura il mosto è stato fatto fermentare in vasche di acciaio per l'80% mentre il restante 20% è stato vinificato in anfore di terracotta. Le fermentazioni sono state avviate in maniera naturale. La macerazione si è protratta per 18 giorni. Successivamente si è svolta la fermentazione malolattica in acciaio per l'80% ed in terracotta per il restante 20%.

AFFINAMENTO

30% in botti di rovere da 10 Hl, 50% in botti di rovere da 20 Hl ed il restante 20% in Tonneaux di secondo passaggio per 30 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Oltre 15 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Il Sangiovese mostra tutto il suo potere e la sua eleganza: al naso risulta affascinante con note di ciliegie scure, spezie e nell'invecchiamento sprigiona chiare note balsamiche. Al palato suona compatto, lieve e ben equilibrato nei tannini. Finale molto lungo e piacevole.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti al ragù di carne, selvaggina in umido, carne alla brace. Dal decimo anno diventa un ottimo vino da compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

15°C in estate - 18°C in inverno

