



CHIANTI RUFINA TENUTA LELLI

FICHE TECHNIQUE

CUVEE

Cuvée : Nonno
Couleur : Rouge
Millésime : 2020

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Appellation : Chianti Rufina DOCG (Italie – Toscane)
Commune : Pontassieve
Cépage : 100% Sangiovese
Sol : Argilo-calcaire
Exposition : Sud-est
Altitude : 350 à 400 mètres
Densité : 5000 plants/ha – 40 hl/ha

VITICULTURE

Type d'agriculture : Conduite en biodynamie, certifiée bio
Traitements vigne : Préparation biodynamique (silice et bouse de corne), engrais verts, compost biodynamique
Labour : Un an sur deux, un rang sur deux
Type de taille : Cordon
Taille : Taille douce
Date de vendanges : Mi-septembre
Type de vendanges : Manuelles en caquettes
Tri de raisin : Sur la vigne et sur la table

VINIFICATION

Eraflage : Oui
Intrants : Aucun
Levures : Indigènes
Durée de macération et de fermentation : Deux semaines
Pigeage et remontage : Légers
Contenant de fermentation : Cuve inox thermorégulée
Filtration : Non filtré
Malolactique : Oui
SO² : Maximum 50 mg/L moins si possible, ajouté après la malolactique
Elevage : Quatre mois en amphores en terre cuite de Toscane
Bouchon : Nomacort
Œnologue : Adriano Zago
Mise en bouteille: Un an après la vendange

Production : 10 000 bouteilles

