



CHIANTI RUFINA  
TENUTA LELLI

## FICHE TECHNIQUE

### CUVEE

Cuvée : Terra e Mare

Couleur : Blanc (macération pelliculaire)

Millésime : 2022

### SITUATION GEOGRAPHIQUE

Appellation : Toscana IGT (Italie – Toscane)

Commune : Baratti (Livourne)

Cépage : 100% Vermentino

Sol : Limoneux et schiste

Exposition : Est-ouest

Altitude : 150 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 : Guyot

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 : Dix jours de macération pelliculaire

Pigeage et remontage : Légers

Contenant de fermentation : Amphore en terre cuite de Toscane

Filtration : Non filtré

Malolactique : Oui

SO<sup>2</sup> : Maximum 50 mg/L moins si possible, ajouté après la malolactique

Elevage : Cinq mois en amphores en terre cuite de Toscane

Bouchon : Nomaticort

Œnologue : Adriano Zago

Mise en bouteille: Un an après la vendange

Production : 2 500 bouteilles

