



CHIANTI RUFINA TENUTA LELLI

SCHEDA TECNICA

CUVEE

Cuvée : Nonno
Colore : Rosso
Annata : 2020

SITUAZIONE GEOGRAFICA

Denominazione : Chianti Rufina DOCG (Italia - Toscana)
Comune : Pontassieve
Vitigno : 100% Sangiovese
Terreno : Argilla e calcare
Esposizione : Sud-Est
Altitudine: 350-400 metri
Densità: 5000 piante/ha - 40 hl/ha

VITICOLTURA

Tipo di coltivazione : Agricoltura biodinamica, biologica certificata
Trattamenti della vite : Preparazione biodinamica (silice e letame di corno), sovescio, compost biodinamico.
Aratura : Ogni due anni, a filari alterni
Tipo di potatura : Cordone
Potatura : Potatura morbida
Data di raccolta : Metà settembre
Tipo di raccolta : Manuale in cassette
Cernita delle uve : Sulla pianta e sulla tavola

VINIFICAZIONE

Eraflage : Sì
Input : Nessuno
Lievito : Autoctono
Tempo di macerazione e fermentazione : Due settimane
Pigeage e rimontaggio : Leggero
Contenitore di fermentazione : Vasca in acciaio inox a temperatura controllata
Filtrazione : Non filtrato
Malolattica : Sì
SO² : Massimo 50 mg/L meno se possibile, aggiunto dopo la malolattica
Affinamento : Quattro mesi in anfore di terracotta toscana
Tappo: Nomaticort
Enologo: Adriano Zago
Imbottigliamento: Un anno dopo la vendemmia

Produzione: 10 000 bottiglie

