



CHIANTI RUFINA
TENUTA LELLI

SCHEDE TECNICHE

CUVEE

Cuvée : Terra e Mare

Colore : Bianco (macerazione pellicolare)

Annata : 2022

SITUAZIONE GEOGRAFICA

Denominazione : Toscana IGT (Italia - Toscana)

Distretto : Baratti (Livorno)

Vitigno : 100% Vermentino

Terreno : Limo e scisto

Esposizione: Est-Ovest

Altitudine: 150 metri

Densità: 5000 piante/ha - 40 hl/ha

VITICOLTURA

Tipo di agricoltura : 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 : Guyot

Potatura : Potatura morbida

Data di raccolta : Metà settembre

Tipo di raccolta : Manuale in cassette

Cernita delle uve : Sul cep e sulla tavola

VINIFICAZIONE

Eraflage : Sì

Ingressi : Nessuno

Lievito : Autoctono

Durata della macerazione e della fermentazione : Dieci giorni di macerazione pellicolare

Pigeage e rimontaggio : Leggero

Contenitore di fermentazione : Anfora di terracotta toscana

Filtrazione : Non filtrato

Malolattica : Sì

SO² : Massimo 50 mg/L meno se possibile, aggiunta dopo la malolattica

Affinamento : Cinque mesi in anfore di terracotta toscana

Tappo: Nomacort

Enologo: Adriano Zago

Imbottigliamento: Un anno dopo la vendemmia

Production : 2 500 bouteilles

