

FATTORIA DI

Basciano



CHIANTI RUFINA D.O.C.G.

È il vino base della Fattoria, ma la ricerca della massima qualità applicata a tutti i vigneti e l'eccellente terroir di tutti i terreni della Fattoria di Basciano (non solo quelli vocati) fanno sì che il suo livello qualitativo non si distacchi molto da quello della Riserva e dei Crus. Vino di grande armonia e buona struttura, è il classico abbinamento per carni alla griglia, arrostiti e pecorini stagionati.

This is the basic wine of the Fattoria; yet, our research of the highest quality applied to all our vineyards, not only to the most suited ones, together to the excellent terroir of our Fattoria, lines up its quality level to the Riserva and the Crus. Well balanced and structured wine, it makes a perfect match with grilled and roasted meats, aged cheeses.

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Sangiovese 95%, Colorino 5%.

TECNICA - TECHNIQUE:

Fermentazione a temperatura fra 25 e 28°C con macerazione sulle bucce di 20 gg. circa. Fermentazione malolattica completata in contenitori in inox. Affinamento in barriques di rovere francese al secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

Fermentation with maceration (skin contact) of about 20 days, held at temperatures between 25 and 28°C. Malolactic fermentation completed in inox tanks. The wine ages in French oak barrels used one or two years, for 12 months.

CARATTERISTICHE ORGANOLATTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino intenso. Profumo concentrato e complesso, con nette sensazioni floreali e di frutti di sottobosco. In bocca, pieno, rotondo ed armonico, con una eccellente struttura tannica.

Deep ruby red colour. Intense bouquet with berry, cherry and violet aromas and flavours. On the palate it is full, round and harmonious, with an excellent tannic structure.



0,375 L

FORMATI SPECIALI
SPECIAL SIZES



FATTORIA DI

Basciano



CHIANTI RUFINA D.O.C.G.

È il vino base della Fattoria, ma la ricerca della massima qualità applicata a tutti i vigneti (non solo quelli più vocati) fa sì che il suo livello qualitativo non si distacchi molto da quello della Riserva e dei Crus.

Basiswein des Landguts. Das ständige Streben nach höchster Qualität in allen (und nicht nur den am meisten geeigneten) Weinbergen ermöglicht es diesem Wein, ein ähnliches Qualitätsniveau wie der Riserva und die Crus zu erreichen.

VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Sangiovese 95%, Colorino 5%.

TECNICA - TECHNIK:

Fermentazione con macerazione di 20 gg. circa.

Affinamento in barriques di rovere francese al secondo e terzo passaggio per otto mesi. *Einmischen mit Gärung ca. 20 Tage lang.*

8-monatiger Ausbau in Barriques aus französischer Eiche, die schon ein- bis zweimal benutzt wurden.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino intenso. Profumo concentrato e complesso, con nette sensazioni floreali e di frutti di sottobosco. In bocca, pieno, rotondo ed armonico, con una eccellente struttura tannica. *Stark rubinrot. Konzentriertes und komplexes Aroma mit ausgeprägten Akzenten von Blumen und Waldfrüchten. Voll, rund und harmonisch am Gaumen mit einer ausgezeichneten Tanninstruktur.*



 0,375 L

FORMATI SPECIALI
SONDER-FORMATE