

FATTORIA DI

Basciano



CHIANTI RUFINA RISERVA

La Riserva è prodotta solo nelle migliori annate, da una selezione delle migliori uve Sangiovese della Fattoria.

Viene commercializzata dopo circa 30 mesi dalla sua produzione, ma ulteriori anni di invecchiamento contribuiscono ad esaltarne la profondità e la complessità. Essendo un vino di notevole struttura, necessita di abbinamenti con arrostiti, umidi e formaggi ben stagionati.

The Riserva is produced in very good vintages only, from a selection of the best Sangiovese grapes of the Fattoria. This wine is released after about 30 months of ageing; anyway, more years of cellaring will contribute to develop both structure and complexity. Extremely rich and structured wine, we suggest to match it with roasted meats, stewed meats and aged cheeses.

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Sangiovese 93%, Colorino 7%.

TECNICA - TECHNIQUE:

Le uve sono raccolte una settimana - 10 gg. dopo la vendemmia delle uve per l'annata. La fermentazione si svolge a temperatura fra i 25 e 28°C, con macerazione sulle bucce di circa 25 gg. La fermentazione malolattica si completa in acciaio inox e viene seguita da un affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese per metà nuove e per metà di secondo passaggio, seguito da sei mesi di maturazione in bottiglia. *Grapes are picked about 7-10 days after the harvest for our basic Chianti Rufina. Fermentation takes place at a temperature between 25 and 28°C. Maceration (skin contact) of about 25 days. The malolactic fermentation is completed in inox tanks, then the wine stays for 18 months in French oak barrels, half new and half one or two-year old. The bottle ageing is of about six months.*

CARATTERISTICHE ORGANOLATTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso e persistente, di frutti di sottobosco e note speziate che aumentano con l'invecchiamento. In bocca pieno e strutturato, evidenzia rotondità ed abbondanza di tannini morbidi. *Deep ruby red colour. Concentrated nose showing plum and berry character. On the palate full and round, with soft tannins and a long, fruity, peppery finish.*



FATTORIA DI

Basciano



CHIANTI RUFINA RISERVA

La Riserva è prodotta solo nelle migliori annate, da una selezione delle migliori uve Sangiovese della Fattoria.

Viene commercializzata dopo circa 30 mesi dalla sua produzione, ma ulteriori anni di invecchiamento contribuiscono ad esaltarne la profondità e la complessità.

Der Riserva wird nur in den besten Jahrgängen aus einer Auswahl der besten Sangiovese-Trauben des Landguts produziert.

Die Vermarktung erfolgt ca. 30 Monate nach der Herstellung. Zusätzliche Reifejahre Verstärken Tiefgang und Komplexität dieses Weins.

VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Sangiovese 93%, Colorino 7%.

TECNICA - TECHNIK:

Fermentazione con macerazione di 25 gg. circa.

Affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese per metà nuove e per metà di secondo passaggio, seguito da sei mesi di maturazione in bottiglia.

Einmaischen mit Gärung ca. 25 Tage lang. Der Ausbau in Barriques dauert 14 Monate. Die eine Hälfte der Fässer aus französischer Eiche ist neu, die andere Hälfte wurde schon einmal benutzt. Anschließend folgt eine 6-monatige Flaschenlagerung.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso e persistente, di frutti di sottobosco e note speziate che aumentano con l'invecchiamento.

In bocca pieno e strutturato, evidenza rotondità ed abbondanza di tannini morbidi.

Kräftig rubinrot. Intensiver und anhaltender Duft. Waldfrüchte und würzige Noten in der Nase, die mit zunehmender Reifung ausgeprägter werden.

Voll und strukturiert am Gaumen. Rund und üppig mit weichen Tanninen.

