

CHIANTI RUFINA

FATTORIA SELVAPIANA

Località Selvapiana
50068 Rufina (Firenze)
Site : selvapiana.it



Toscane



Dénomination :	CHIANTI RUFINA DOCG
Encépagement :	90% Sangiovese 10% Colorino, Mammolo
Nombre bouteilles produites :	120.000
Type de plantation :	cordon de royat
Nature du sol :	dense, surtout calcaire
Altitude et exposition :	200 à 350 m- ouest-nord-ouest
Rendement :	60 hl/hectares
Vinification :	Fermentation à 28-30° en cuves inox avec remontages réguliers, levures indigènes, macération de 20 jours
Affinage :	75% foudres (10/20/25 hl) 25% barriques 10 mois
Garde :	de 5 à 8 ans
Dégustation :	Robe typée assez claire avec reflets grenats, nez délicat avec notes de tabac et de sous-bois. En bouche c'est fin et équilibré avec un style élégant mais une personnalité plutôt rustique liée à l'appellation avec des tanins évolués et une finale assez persistante.
Mariage mets-vins :	Charcuteries, viandes mijotées, fromage de brebis

VIGNOBLE DE TOSCANE



CHIANTI RUFINA

Riserva "Bucerchiale"

FATTORIA SELVAPIANA

Località Selvapiana
50068 Rufina (Firenze)
Site : selvapiana.it

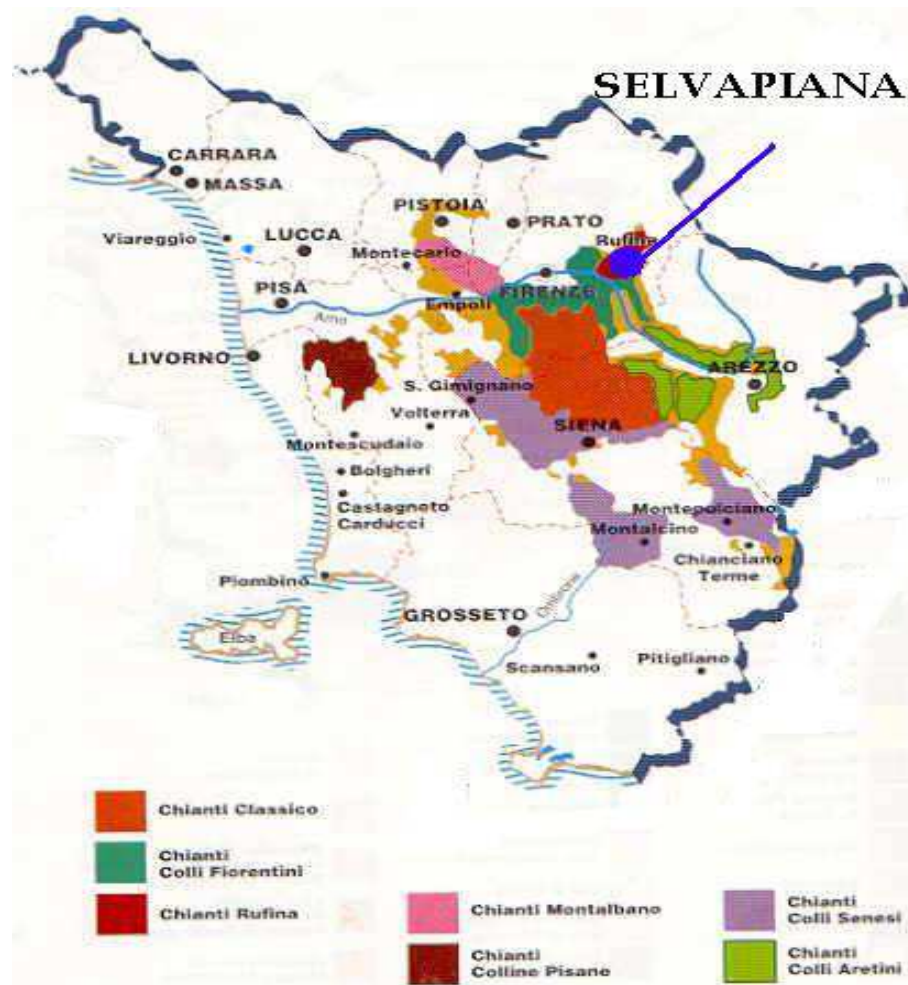


Toscane



Dénomination :	CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	37.000
Type de plantation :	cordon de royat
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Altitude et exposition :	200 à 350 m- sud, sud-ouest
Rendement :	45 hl/hectares
Vinification :	Fermentation à 28-30° en cuves inox avec remontages réguliers, levures indigènes, macération de 20 jours
Affinage :	Barriques 15 mois dont 10% neuves
Garde :	de 10 à 20 ans
Dégustation :	Robe grenat clair avec reflets brillants, nez complexe et raffiné avec notes de cuir et de tabac. En bouche c'est ample avec du caractère, de l'équilibre et des tanins présents mais raffinés. Très beau représentant de l'appellation !
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges grillées ou mijotées, des gibiers à plumes, des pâtes aux champignons, des fromages

VIGNOBLE DE TOSCANE



VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA

FATTORIA SELVAPIANA

Località Selvapiana
50068 Rufina (Firenze)
Site : selvapiana.it



Toscane



Dénomination :	VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC
Encépagement :	100% Trebbiano toscano
Nombre bouteilles produites :	5.000 btle 50 cl
Type de plantation :	cordon de royat
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Altitude et exposition :	200 à 350 m- sud, sud-ouest
Rendement :	15 hl/hectares
Vinification :	Passerillage durant 5 mois
Affinage :	6 ans en caratelli de 50 à 200 L en chêne ou châtaignier fermé avec du ciment (traditionnel en Toscane)
Garde :	de 10 à 30 ans
Dégustation :	Robe dorée et soutenue, nez magnifiques mélangeant les agrumes frais ou secs, les épices et les herbes. En bouche c'est riche et dense mais d'un équilibre parfait avec acidité surprenante mais très agréable et persistance de folie...
Mariage mets-vins :	Seul en tant que vin de méditation ou avec les Cantuccini toscans

VIGNOBLE DE TOSCANE

