



la Salceta  
vignaioli in toscana

## RUSCHIETO CHIANTI RISERVA DOCG 2006

**Vigneti:** Terreni declivi di medio impasto, argillosi con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 245 mt. s.l.m.; impianto con densità di 3.500 piante/ettaro

**Vitigni:** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

**Forma di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 45 ql. circa

**Epoca di raccolta:** La vendemmia avviene manualmente l'ultima settimana di Settembre, con cernita delle uve in campo e prima della diraspatura.

**Vinificazione:** Una vinificazione particolarmente accurata, a partire dalla diraspatura-pigiatura, che viene eseguita delicatamente. Quindi il mosto inizia la fermentazione spontaneamente in piccoli tini di acciaio. Vengono eseguiti délastage e rimonte, inizialmente ogni giorno e poi diradati; la temperatura di fermentazione, sempre tenuta sotto controllo, date le caratteristiche e dimensioni dei tini e la struttura della cantina, rimane al di sotto dei 28°C.; la fermentazione si svolge in circa 16 giorni e la macerazione si protrae per altri 7 giorni circa, con la effettuazione della fermentazione malolattica.

**Affinamento:** Dopo la svinatura il vino viene affinato due anni sempre in tini di acciaio, con controlli continui e travasi mensili, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Note di degustazione:** Un Chianti Riserva prodotto con metodi di vinificazione all'avanguardia, utilizzando esclusivamente acciaio inossidabile. Colore rubino brillante luminoso, bella densità e succosità del frutto e nitidi accenni floreali di viola e macchia mediterranea, dai profumi freschi di frutti di bosco, ribes, fragoline, rosa canina; Gusto secco, morbido, fresco, ben bilanciato. Di ottima complessità ed intensità con note vegetali e animali. Grande struttura tannica, che avrà bisogno di tempo per arrotondare e ammorbidire. Lunghezza veramente imponente.

### **Certificazione:**

biologico Suolo e Salute

La Salceta, Campogialli 101 - Terranuova Bracciolini 52028, Ar Italy  
+39 3483885047 - [mail@lasalceta.it](mailto:mail@lasalceta.it) - [www.lasalceta.it](http://www.lasalceta.it)

