



la Salceta  
vignaioli in toscana

## **RUSCHIETO 2011 Valdarno di Sopra DOC Sangiovese Vigna Ruschieto**

*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 5.000 piante/ettaro

*Vitigni:* 100% Sangiovese, provenienti dalla Vigna Ruschieto

*Forma di allevamento:* Guyot; gestione particolare della chioma

*Resa per ettaro:* 40 ql. circa

*Modalità di raccolta:* Vendemmia manuale, con cernita delle uve in campo e prima della diraspatura.

*Vinificazione:* Una vinificazione particolarmente accurata, a partire dalla diraspatura che è stata eseguita delicatamente e con una pigiatura molto parziale. Quindi il mosto ha iniziato la fermentazione in piccoli tini di acciaio. Vengono eseguiti rimonte e délastage; temperatura di fermentazione controllata; la fermentazione e macerazione si sono svolte in circa 30 giorni, con l'effettuazione della fermentazione malolattica.

*Affinamento:* Dopo la svinatura il vino è stato affinato sempre in tini di acciaio, con controlli continui e frequenti travasi, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo un anno di affinamento in bottiglia.

*Note di degustazione:* 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. Grande struttura tannica.



la Salceta, organic Tuscany's winery  
Campogialli 101, 52028 Terranuova Bracciolini, Toscana, Italy  
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it  
www.lasalceta.it



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta