



RUELLO

Chianti Classico Riserva

DOCG

2020



UVAGGIO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico ad est di Siena con orientamento a Sud/Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1,9 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

380 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Galestro e argilliti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 piante per Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

MATURAZIONE

24 mesi in tonneaux

AFFINAMENTO

In bottiglia minimo 9 mesi

ALCOL SVOLTO

14,5 %

ACIDITÀ TOTALE

5,56 GR/LT



BOSCHETTO CAMPACCI

TOSCANA

NOTE DEGUSTATIVE

All'aspetto si presenta di un colore rosso rubino lucente. Al naso il profumo richiama note di frutta rossa come ciliegia, mora, prugna e frutti selvatici accompagnato da fiori violetta e condito da spezie dolci, tabacco toscano e tracce di sottobosco autunnale. Al palato la struttura tannica è armonica, tannini succosi, rotondi e vellutati sono sostenuti da un'acidità fresca e vibrante. Il corpo è pieno e materico con finale lungo e di bella sapidità.

IL VIGNETO

Le uve provengono da vigneti con un'età media di 30 anni ed una superficie 1,9 ha complessivi, coltivati su terreni con elevata presenza di galestro, argilliti e sabbie. Suoli molto ricchi di elementi fossili e minerali. La combinazione di questi terreni permette di ottenere un vino di grande equilibrio, dalla trama tannica morbida e densa.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente e dopo le uve vengono ulteriormente selezionate per raggiungere il risultato finale ottimale. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 25 – 26 °C per circa 15 giorni per il mantenimento del profilo olfattivo, dell'estrazione del colore e dell'eleganza del tannino. A seguito della fermentazione alcolica, il vino termina la fermentazione malolattica in tonneaux di rovere francese e ungherese di primo passaggio, dove matura per i successivi 24 mesi. L'affinamento in bottiglia è di minimo 9 mesi prima di essere presentato sul mercato.

CLIMA

La stagione 2020 si è caratterizzata con una primavera fresca a cui è seguita un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (*le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto*) che hanno consentito il completamento ottimale della maturazione delle uve. Importantissimo è stato anche l'assenza di stress idrico grazie soprattutto alle piogge di Giugno e Settembre. Tutti presupposti per un'ottima annata di grande struttura e di grande equilibrio.