



# RUELLO

*Chianti Classico Gran Selezione*

DOCG

2021



**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**

28 mesi in tonneau

**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 tonneau di rovere francese e ungherese di primo passaggio, dove matura per i successivi 28 mesi. L'affinamento in bottiglia è di minimo 9 mesi prima di essere presentato sul mercato.

## CLIMA

La stagione 2021 si caratterizza per un andamento molto regolare. Le piogge del periodo primaverile hanno permesso una corretta crescita vegetativa e fornito una determinante riserva idrica per affrontare i mesi estivi. L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di Agosto e senza eccessive ondate di calore. A partire dalla fine del mese le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. A livello sanitario non c'è stata alcuna pressione da parte di malattie fungine e ciò ha permesso di raccogliere uve molto sane e in perfetta maturazione. È un vino che già si prefigura di struttura elegante, con tannini fini e maturi e un complesso profilo aromatico.