



Bucerchiale, Chianti Rufina DOCG Réserve

C'est le vin qui caractérise le mieux le domaine. Francesco Giuntini, l'ancêtre de Federico, a produit ce vin destiné à une longue garde. Il représente bien les caractères de Sangiovese, de Rufina et de Selvapiana. Par conséquent, ce vin n'est pas produit tous les ans et seulement les meilleures années.

Le premier millésime produit fut 1979, et n'a pas été produit ces années suivantes : 1980, 1976, 1989, 1991, 1992, 1997, 2002, 2005 et 2008.

Cépage:	100% Sangiovese
Aire de production	12.5 ha
Exposition:	Sud - Sud est
Sol:	principalement argilo calcaire
Viticulture:	cordon de Royat
	En culture biologique, en cours de certification
Densité de plantation:	1968: 2500 pieds/ha 1992: 5500 pieds/ha
Rendement	45-55 hl/ha
Vendanges	Manuelle généralement en Octobre
Vinification:	Fermentation sous température contrôlée en cuve inox, utilisant les levures indigènes des raisins, remontages journaliers, 25 jours de macération
Elevage :	15 mois en barrique française des 225l dont 10% de fut neufs Assemblage en cuve inox
Elevage en bt:	6 mois
Production:	37,080 bt et 426 magnums