NELLE TENUTE DELL’AZIENDA RUFFINO DURANTE LA VENDEMMIA

Attraversando le vigne delle tenute di Poggio Casciano e Montemasso seguiamo parte dell’affascinante vendemmia toscana dell’azienda Ruffino (in tutto, solo nella nostra regione, sono ben 6 tenute) accompagnati dalle illuminanti parole dell’agronoma Lidia Ceseri. “*Ogni anno Ruffino, dalla potatura fino alla raccolta dell’uva, mira sempre ad ottenere il massimo della qualità: questo è il loro obiettivo primario*” ci spiega.

1/4 Una storica azienda fiorentina passata al setaccio durante la vendemmia

Nelle tenute dell’azienda Ruffino durante la vendemmia: esperienza unica di bellezza e conoscenza

Ci addentriamo nelle vigne della Tenuta Poggio Casciano dell’azienda Ruffino a Bagno a Ripoli: 222 et-

tari totali di cui 63 a vigneto. Qui le viti stazionano tra i 290 e i 350 metri s.l.m. e hanno tutte circa 19-20 anni. Iniziano quindi proprio ora a sviluppare il massimo delle loro potenzialità. Il suolo variabile e una moltitudine di microclimi rendono l'uva a suo modo unica.

Il tipo di coltivazione è a cordone speronato, mentre per i prossimi impianti si opterà invece in parte per il Guyot. Questo sistema di coltivazione, a cui molti in Toscana stanno tornando, porterà logicamente più longevità, anche se il lavoro da fare è complesso e sottile perché è necessario garantire la continuità del flusso linfatico all'interno del legno ed evitare il generarsi dei funghi del terribile mal dell'esca.

Gli ettari vitati di Poggio Casciano sono quasi interamente dedicati al vino Modus e, solo nelle annate eccezionali, all'Alauda, per cui è coltivato il cabernet franc. 2 ettari sono destinati al syrah per la produzione del Chianti Superiore, dato che ci troviamo nell'area del Chianti DOCG.

Scopriamo il Modus e l'Alauda di Ruffino a pagina 2