



BARONE RICASOLI

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO DOCG

"Colledilà" - un terreno presente da secoli nei registri catastali della proprietà di Brolio - è il cru di questo Chianti Classico che si distingue per la sua struttura complessa e la sua grande, moderna eleganza. La ricerca sui cloni originali che Barone Ricasoli ha realizzato negli ultimi quindici anni e quella che in parallelo è stata condotta sulle caratteristiche dei diversi terreni dell'azienda, sono risultate adesso in un Sangiovese in purezza capace di esaltare tutte le magnifiche doti questo uvaggio. Doti che le piccole dimensioni del cru Colledilà rendono ancor più esclusive.

ZONA DI PRODUZIONE
Gaiole in Chianti

Il vigneto è situato a 380 metri di altitudine, con esposizione sud-ovest, nella zona più bella e rappresentativa dell'azienda. I suoli sono di origine Paleocene-Eocene e fanno parte della conformazione geologica denominata "Monte Morello". Sono suoli bruni a tessitura franco argillosa fine, estremamente calcarei, con pH sub-alcino, poco forniti di sostanza organica, ben drenati, molto scheletrici e con una capacità di acqua disponibile media.



2007 ANDAMENTO STAGIONALE

La completa mancanza di freddo invernale, il giusto apporto di piogge e l'improvvisa impennata delle temperature ha stimolato in alcune zone l'inizio del germogliamento già dalla prima settimana di aprile. I mesi primaverili sono stati caratterizzati da piogge e temperature elevate che hanno favorito una perfetta allegagione. I mesi estivi sono stati caldi ma con notti abbastanza fresche e con scarse ma ben distribuite precipitazioni permettendo alle uve di invaiare in modo molto omogeneo ed in anticipo rispetto alle passate stagioni. Il Sangiovese, nonostante l'annata anticipata, ha richiesto la fine di settembre per essere raccolto al pieno della maturazione: la vendemmia è stata fatta così tra l'ultima decade del mese e la prima di ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'espressione massima del Sangiovese di Brolio: l'aroma è così particolare, intenso e tipico da non poter essere confuso con qualsiasi altro vino. La frutta rossa, il tostato la dolcezza la forza l'eleganza di un cru di Sangiovese che esprime il suo territorio e la sua evoluzione.

VITIGNO:
100% Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
Termoregolata tra i 24°C e i 29°C, dura 7-9 giorni.
Macerazione sulle bucce per 5-9 giorni.

MATURAZIONE:
Affinato per 18 mesi in barriques e tonneaux nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO:
3 Agosto 2009