



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-alcario, poco forniti di sostanza organica, ben drenati, molto scheletrici e con una capacità di acqua disponibile media.



2008 ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. L'ultima uva a essere raccolta il 20 Ottobre è stata il Sangiovese, che grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte ha potuto sviluppare grandi profumi e grandi estrazioni di colore. I risultati della vendemmia 2008 sono veramente eccellenti. Per tutto il tempo della raccolta, infatti, il tempo si è mantenuto al bello e senza umidità, e le uve sono arrivate perfettamente sane e mature in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino luminoso. Impressionante concentrazione di profumi. Le sue eteree note fruttate, floreali e balsamiche, colpiscono per freschezza e eleganza. Toni di ciliegia, visciola, amarene, marasca, violetta, menta, anice, cannella. In bocca esprime tutto il suo splendore con uno straordinario equilibrio tra concentrazione, acidità ed eleganza. Tornano le tipiche note di frutta rossa allargate da tannini dolci e sensazioni minerali. Pulito, elegante, persistente, delicato.

VITIGNO:
100% Sangiovese.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
Termoregolata tra i 24°C e i 27°C, dura 12-16 giorni.
Macerazione sulle bucce per 5-9 giorni.

MATURAZIONE:
Affinato per 18 mesi in barriques e tonneau di selezionato rovere francese a grana e tostatura media e media +.

IMBOTTIGLIAMENTO:
27 maggio 2010.