



BARONE
RICASOLI

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

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.



2011 ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Favolose note fruttate lo rendono immediatamente piacevole ed affascinante. Amarena, ciliegia, fragola, vaniglia, cacao, tannini dolci e ben amalgamati, note floreali intense e ampie. Sia al naso che al gusto è elegante e regala calde sensazioni morbide e minerali.

VITIGNO:
100% Sangiovese.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
termoregolata tra i 24°C e i 27°C, dura 12-16 giorni.

MATURAZIONE:
18/21 mesi in barrique e tonneau.