



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.



2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

La vendemmia 2012 si è rivelata di buon livello, con punte di eccellenza sul sangiovese, dimostrando quanto questo territorio sia vocato ad una viticoltura di qualità anche in annate difficili.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati.

Naso complesso, con sentori di frutti rossi maturi, giaggiolo, e dolci note di vaniglia e cioccolato bianco.

In bocca è elegante e morbido grazie al perfetto equilibrio tra acidità e tannino, caratteristiche tipiche del sangiovese del vigneto omonimo.

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.