RICASOLI

1 1 4 1

CENIPRIMO 2016

100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Ottima intensità olfattiva, frutta fresca e fiori di viola, buona struttura e buon volume. Contenuto tannico elegante e ben svolto, sentori balsamici. Anche in questo caso, un Sangiovese in purezza capace di celebrare tutte le magnifiche doti di questo vitigno, ulteriormente esaltate dalle piccole dimensioni del vigneto omonimo che giace sulla grande vallata del fiume Arbia, nella parte più a sud della proprietà. La formazione geologica sulla quale si trova CeniPrimo è quella denominata Terrazzo Fluviale Antico. Il vigneto, il più piccolo dei tre, di appena 6 ettari, è posto a 300 metri sul livello del mare e ha un'esposizione sud-ovest. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate: solo i grappoli perfetti diventano CeniPrimo.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.
Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali temici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto. Trasporto in cantina di vinificazione con bin da 200 kg. Le uve vengono diraspate e trasferite per gravità in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione su bucce di circa 14-16 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO

19 dicembre 2018