RICASOLI

1141

COLLEDILÀ 2010

100% Sangiovese.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

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

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata agraria 2009-2010 è stata abbastanza anomala, con ritorno alle "vecchie stagioni", con inverni freddi e nevosi, primavere piovose, estati calde e mesi di settembre ed ottobre altalenanti. Le piogge e le nevicate hanno evitato il rischio siccità, di conseguenza le piante hanno lavorato bene ed in modo costante. I notevoli sbalzi termici tra giorno e notte che hanno caratterizzato la fine di agosto e gli inizi di settembre hanno permesso alle uve di avere il giusto bilanciamento tra grado zuccherino, acidità e colore estraibile. Il sangiovese ha espresso il massimo nelle zone con terreni ricchi di scheletro, ben drenati e ben esposti. Ai primi di ottobre, è stato raccolto il Sangiovese, rigorosamente vinificato separatamente vigna per vigna. I mosti in fermentazione hanno mostrato delle analisi fuori dall'ordinario, alte le acidità, basso il pH, gradazioni alcoliche potenziali altissime come altissimo ed eccellente è il suo profilo polifenolico e colorante. Dei Sangiovese così belli non si erano mai visti. Un colore incredibilmente intenso e carico una concentrazione fuori dall'ordinario.(nd.enologo)

VINIFICAZIONE

termoregolata tra i 24°C e i 27°C, dura 12-16 giorni. Macerazione sulle bucce per 5-9 giorni.