



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2015

100% Sangiovese

GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG

LAGE

Dieser Cru liegt auf kalkhaltigem Tonboden, einer der repräsentativsten Bodentypen des Chianti Classico: Sehr felsig, reich an Kalziumkarbonat und Ton, wenig organische Stoffe.

WEINJAHR

Der Jahrgang 2014-2015 verlief ziemlich regelmäßig und ohne extreme Schwankungen. Einem milden Winter - mit Frost erst Ende Dezember sowie im Januar und Februar - folgte ein gemäßigter Frühling. Anfangs war er noch ein wenig kühl, aber im weiteren Verlauf lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die recht warmen Monate Mai und Juni führten zu einer perfekten Blüte und wenig später zu einem exzellenten Fruchtansatz. Der früh beginnende Sommer war schon Ende Juni durch überdurchschnittliche Temperaturen mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C geprägt. Geradezu ideale Bedingungen herrschten in den Monaten September und Oktober, mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die gut ausgereiften Trauben konnten daher ausreichend Farbe und Polyphenole speichern.

VINIFIKATION

18 Tage Gärung und Maischung auf der Haut in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24 bis 27°C. Tägliche Umwälzung des Tresterhuts. Danach Abstich und malolaktische Vergärung im Stahl.

BOTTLING

23 Juni 2017

