



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2015

100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Si distingue per la sua struttura complessa e la sua grande, moderna eleganza. Un Sangiovese in purezza capace di celebrare tutte le magnifiche doti di questo vitigno, ulteriormente esaltate dalle piccole dimensioni del vigneto omonimo che giace su un suolo argilloso calcareo, molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e povero in sostanza organica. La formazione geologica sulla quale si trova Colledilà è quella del Monte Morello, conosciuto anche come Alberese. Il vigneto, di 7 ettari, è posto a 390 metri sul livello del mare e ha un'esposizione sud-est. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate: solo i grappoli perfetti diventano Colledilà.

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

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

28 luglio 2017

