



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2016

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

Milder Herbst und Winter mit großzügigen Niederschlägen. Ein durchschnittlicher Frühling, gegen Ende Mai, Anfang Juni warm und feucht. Der Sommer war heiss und trocken. Einige wenige Regenepisoden Ende Juli und Mitte August begünstigten den Farbumschlag. Die Lese begann Anfang September und war von aussergewöhnlich warmen Tagstemperaturen gekennzeichnet die nachts um 10° C bis 15°C sanken was die Ansammlung der Phenolverbindungen begünstigte.

VINIFIKATION

Handverlesene Ernte der besten Trauben des Weinbergs. Verfrachtung in die Kellerei in Bin (Kisten) mit einem Fassungsvermögen von 200 kg. Die Trauben werden entrappt und die Befüllung der kegelstumpfförmigen Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 100 hl erfolgt nach dem Prinzip der Schwerkraft. Anschließend Impfung mit Reinzuchthefen. Vergärungstemperaturen 24-27°C bei täglichen Umstößungen des Treberhuts. Dauer von Vergärung und Maische auf der Haut ca. 14-16 Tage.

BOTTLING

11. Dezember 2018

