



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2017

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VITIGNI

100% Sangiovese

VIGNETO

Superficie: 7,62ha Anno impianto: 1997
Densità: 6.600 ceppi/ha Altitudine: 380 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est Portinnesto: 110R
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio

SUOLO

Questo Cru giace su un suolo argilloso-calcareo, il così detto "alberese", formazione geologica del Monte Morello, tra le tipologie più rappresentative della denominazione: suolo molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla e povero in sostanza organica.

ANDAMENTO STAGIONALE

Un'annata molto anomala, forse mai registrata in passato. L'inverno è stato abbastanza mite e poco freddo, eccezion fatta per il mese di febbraio, dove le minime si sono allineate con le medie stagionali. Il germogliamento delle viti è iniziato alla fine di marzo, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media registrata negli anni. La gelata del 18-20 aprile, la siccità, il caldo torrido per oltre due mesi hanno infuocato terra e viti. Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, due eventi piovosi importanti hanno rivitalizzato le piante e permesso una buona maturazione sia tecnologica che fenolica.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto Colledilà il 21 settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate e trasferite per gravità in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl, sono poi inoculate con lieviti selezionati. Segue la fermentazione a una temperatura di 24-27°C con follature giornaliere e la macerazione sulle bucce per circa 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

13 febbraio 2020

SCHEMA TECNICA

Alcol: 14,24%
Ph: 3,29
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2317 g/l
Acidità totale: 5,78 g/l
Estratto secco netto: 27,46 g/l

