

COLLEDILÀ 2015

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Vino complesso: al naso sentori intensi di frutta rossa matura, prugna e piccole note floreali. Al gusto l'entrata è morbida e voluminosa. Il tannino dolce, l'ottima struttura e l'equilibrata acidità donano a questo vino una elevata persistenza, sia gustativa che retrofattiva. E' il vino che esprime una delle tipicità dei terroir di Brolio.

VITIGNI

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C per 14-16 giorni.

MATURAZIONE

18 mesi in tonneau 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

23 giugno 2017

RICONOSCIMENTI

97/100 - James Suckling 2017

TOP 100 - JS 2017

Golden Star - Vinibuoni d'Italia 2019

Oro - The WineHunter Award 2018

Corona del pubblico - Vinibuoni d'Italia 2019

95/100 - Faccino Doctor Wine 2019

92/100 - I Vini di Veronelli 2019

90/100 - Wine Spectator 2018

CAPACITÀ

0,750 | 1500 | 3000 L

