



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2013

VITIGNI

100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Colledilà è il grande cru del Chianti Classico che 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.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente. L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature. Caratteristiche del Sangiovese 2013 sono l'intensità di colore e la pronunciata struttura

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24-27°C, per 16-18 giorni durante i quali si eseguono follature giornaliere. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine Luglio 2015

