

COLLEDILA' 2018

Chianti Classico Gran Selezione Docc
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anno impianto: 2002	Densità: 6.600 ceppi/ha
Superficie: 7,62ha	Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 380 m s.l.m.	Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio
Esposizione: Sud-Est	Portinnesto: 110R

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

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto Colledilà il 21 e 22 settembre 2018.

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 tonneaux da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

17 febbraio 2021

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13 % Vol	Acidità totale: 5,91 g/l
ph: 3,29	Estratto secco netto: 26,20 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1860 g/l	



RONCICONE 2018

Chianti Classico Gran Selezione Docg
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anni impianto: 1998-2000	Densità: 6.600 ceppi/ha
Superficie: 10,87 ha	Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 320 m s.l.m.	Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5
Esposizione: Sud-Est	Portinnesto: 420A

SUOLO

Il suolo del vigneto omonimo è costituito da depositi marini di origine pliocenica, con presenza di sabbie e pietre levigate dal mare, mentre in profondità si trova l'argilla. Buono il contenuto di sostanza organica. In superficie emergono fossili marini e lignite. I declivi sono dolci e il vigneto si trova nella parte centrale della proprietà, a sud dei suoli argilloso-calcarei.

ANDAMENTO STAGIONALE 2018

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Il Sangiovese del vigneto Roncicone è stato raccolto il 27 settembre 2018.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate sono state vinificate in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta ad 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

18 febbraio 2021

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14 % Vol	Acidità totale: 6,03 g/l
ph: 3,33	Estratto secco netto: 27,48 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2234 g/l	



CENIPRIMO 2018

Chianti Classico Gran Selezione Docg
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anno impianto: 1998
Superficie: 6,35 ha
Altitudine: 300 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Ovest

Densità: 5952 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone spero
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, R2
Portinnesto: 420A

SUOLO

Questo cru giace sulla grande vallata del fiume Arbia, nella parte più a sud della proprietà. Il suolo, molto particolare e complesso, ha origine da un terrazzo fluviale antico risalente al Pliocene-Pleistocene. Si tratta di depositi limosi, poco scheletrici, con presenza di argilla, poco calcarei e poveri in sostanza organica.

ANDAMENTO STAGIONALE

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto CeniPrimo il 5 ottobre 2018.

VENDEMMIA

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.

AFFINAMENTO

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

IMBOTTIGLIAMENTO

19 febbraio 2021

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50 % vol	Acidità totale: 6,06 g/l
ph: 3,35	Estratto secco netto: 26,87 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2160 g/l	

