colledilà

Chianti Classico Docg Gran Selezione

100% Sangiovese

VIGNETO

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

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invaiatura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto Colledilà il 4 ottobre 2019.

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

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

IMBOTTIGLIAMENTO

8 marzo 2022.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.
pH: 3,16
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1767 mg/L
Acidità totale: 5,83 g/L
Estratto secco netto: 27,18 g/L

RICASOLI
1141

colledilà
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
CASTELLO DI BROLIO
Malpiglio
Rimieri.
Ridolfmo.
Siena.
RICASOLI
1141