

# CENIPRIMO

Chianti Classico Docg Gran Selezione  
100% Sangiovese

## VIGNETO

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

Densità: 5.952 ceppi/ha  
Forma di allevamento: cordone speronato  
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, R24  
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

L'andamento meteorologico nel 2020 si è caratterizzato con un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Già dalla seconda decade di giugno, l'estate registra temperature massime sempre sopra i 30°C e una quasi totale assenza di precipitazioni. Il mese di ottobre, infine, si è presentato con temperature in ribasso nella notte e piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

## VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto CeniPrimo il 27 settembre 2020.

## VINIFICAZIONE

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

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

## IMBOTTIGLIAMENTO

20 dicembre 2022.

## PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14,50% vol.  
pH: 3,18  
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2391 mg/L

Acidità totale: 5,83 g/L  
Estratto secco netto: 26,82 g/L



RICASOLI

1 1 4 1