

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 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'inviatura 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 CeniPrimo il 12 ottobre 2019.

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

7 marzo 2022.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.
pH: 3,28
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1964 mg/L

Acidità totale: 5,88 g/L
Estratto secco netto: 27,53 g/L

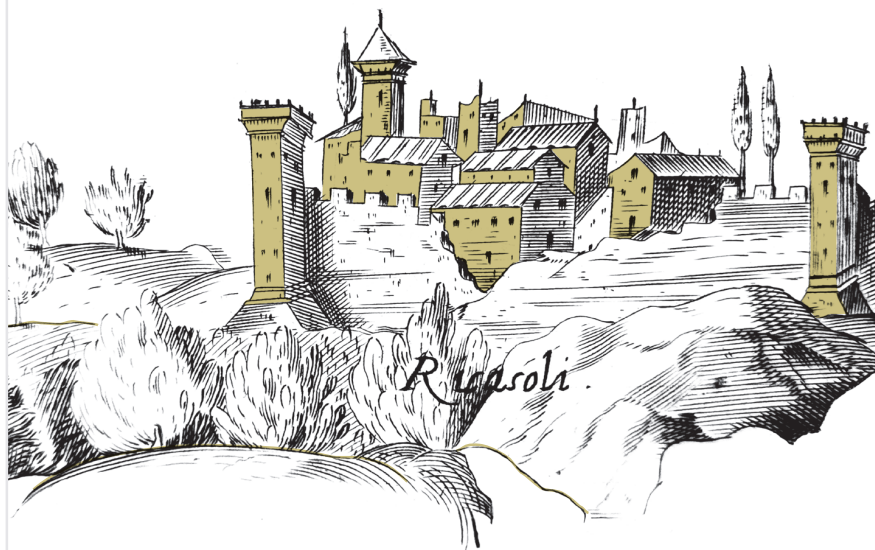


RICASOLI

CENIPRIMO

CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

CASTELLO-BROLIO



RICASOLI

1 1 4 1