



RICASOLI

1 1 4 1

CENIPRIMO 2020

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole

100% Sangiovese

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1998 | Pflanzdichte : 5.952 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 6,35 ha | Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 300 m.ü.d.M. | Klon: Sangiovese VCR23, VCR5, R24
Ausrichtung: Süd - West | Unterlagsrebe: 420A

BODEN

Diese Lage liegt im großen Flusstal des Arbia, im südlichsten Teil des Anwesens. Ein ehemaliges Flussbett mit Ursprung im Pliozän-Pleistozän bildet die Unterlage des sehr speziellen und komplexen Bodens. Es handelt sich um Schlickablagerungen mit geringem Skelettanteil, schwachen Einschlüssen von Ton, mit niedrigem Kalkgehalt und arm an organischen Substanzen.

WEINJAHR

Der Herbst zeigte sich sehr regnerisch und ziemlich kalt. Der Winter war mild und mit wenig Niederschlag. Es folgte ein Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen und geringen Regenfällen. Charakteristisch für den Sommer 2020 war das fast völlige Fehlen von Niederschlägen, insgesamt nur etwa 30 mm.

TRAUBENLESE

Die Trauben des Weinbergs CeniPrimo wurden am 27. September 2020 von Hand geerntet mit direkter Selektion des besten Traubenguts.

VINIFIKATION

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Die 14 bis 16 Tage dauernde Gärung mit Reinzuchthefen und Mazeration erfolgte bei Temperaturen von 24° bis 27°C mit täglicher Umwälzung des Tresterhuts.

AUSBAU

22 Monate in Tonneaux mit 500 l Fassungsvermögen, davon 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

ABFÜLLUNG

7. Dezember. 2020

WEIN DATA

Alkohol: 14,50 % vol. | Gesamtsäure: 5,83 g/l
pH: 3,18 | Netto-Trockenextrakt: 26,82 g/l
Gesamtpolypehenole (in Gallussäure): 2391 mg/l

