

# 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 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 Colledilà il 24 e 25 settembre 2020.

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

## IMBOTTIGLIAMENTO

21 dicembre 2022.

## PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14,50% vol.

pH: 3,22

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2008 mg/L

Acidità totale: 6,10 g/L

Estratto secco netto: 28,25 g/L



RICASOLI

1 1 4 1