

RONCICONE

Chianti Classico Docg Gran Selezione

100% Sangiovese

VIGNETO

Anno impianto: 1998-2000

Superficie: 10,87 ha

Altitudine: 320 m s.l.m.

Esposizione: sud-est

Densità: 6.600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato

Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5

Portinnesto: 420A

SUOLO

Il suolo del vigneto omonimo è costituito da depositi marini di origine pliocenica, con presenza di sabbie e pietre levigate dal mare, mentre in profondità si trova l'argilla.

Buono il contenuto di sostanza organica. In superficie emergono fossili marini e lignite.

I declivi sono dolci e il vigneto si trova nella parte centrale della proprietà, a sud dei suoli argilloso-calcarei.

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

Il Sangiovese del vigneto Roncicone è stato raccolto il 18 settembre 2020.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate sono state vinificate in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta ad 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

19 dicembre 2022.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

pH: 3,21

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2318 mg/L

Acidità totale: 6,03 g/L

Estratto secco netto: 27,88 g/L



RICASOLI