

COLLEDILÀ 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anno impianto: 1997	Densità: 6.600 ceppi/ha
Superficie: 7,62 ha	Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 380 m s.l.m.	Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio
Esposizione: Sud-Est	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

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto Colledilà il 29 settembre 2021.

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

IMBOTTIGLIAMENTO

14 febbraio 2024.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,5 % Vol.	Acidità totale: 6,28 g/L
pH: 3,09	Estratto secco netto: 28,53 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2194 mg/L	

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutta rossa matura e giaggiolo, e note balsamiche. In bocca entra deciso, con buona acidità e sapidità. Finale lungo e persistente. Vino voluminoso e ben strutturato.

RICONOSCIMENTI DELL'ANNATA

95/100, James Suckling 2024

