

## COLLEDILÀ 2022

*Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole*  
Sangiovese 100%

**Alcol:** 14,5% vol.

**pH:** 3,23

**Polifenoli totali:** 2.114 mg/L

**Acidità totale:** 5,79 g/L

**Estratto secco netto:** 27,52 g/L

### VIGNETO E SUOLO

**Altitudine:** 380 m s.l.m.

**Esposizione:** sud-est

**Densità:** 6.600 ceppi/ha

**Allevamento:** cordone speronato

**Suolo:** *Monte Morello* (alberese), un suolo ricco in carbonato di calcio ed argilla e povero in sostanza organica

### ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è stato caratterizzato da un inverno mite e piovoso e dall'assenza di gelate primaverili. Dalla prima metà di maggio sono state registrate temperature sopra la media stagionale - con picchi anche di 30C° - e una totale assenza di precipitazioni, condizione protrattasi per tutto il periodo estivo. Nonostante le difficoltà riscontrate nel primo semestre, le piogge prolungate nel mese di agosto e l'abbassamento delle temperature nel mese di settembre hanno garantito l'assenza di stress idrico per le piante, favorendo il processo di invaiatura e maturazione delle uve.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano il 19 ed il 20 settembre. La fermentazione, con lieviti indigeni selezionati, è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27C°), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Affinato per 22 mesi in tonneau (500lt), per il 30% di rovere nuovo, il Colledilà è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

