

CENIPRIMO 2022

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

Alcol: 14,5% vol.

pH: 3,21

Polifenoli totali: 2.095 mg/L

Acidità totale: 5,70 g/L

Estratto secco netto: 26,52 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 300 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Densità: 5.952 ceppi/ha

Allevamento: cordone speronato

Suolo: *Terrazzo Fluviale Antico*, nei pressi della vallata del fiume Arbia, un suolo limoso-argilloso, povero in sostanza organica e calcare

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 22 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 tonneaux (500lt), per il 30% di rovere nuovo, il CeniPrimo è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

