

COLLEDILÀ 2022

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole

Sangiovese 100%

VIGNETO

Anno impianto: 1997
Superficie: 7,62 ha
Altitudine: 380 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est

Densità: 6600 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

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.

VENDEMMIA

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano il 19 ed il 20 settembre 2022.

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

Affinato per 22 mesi in tonneaux (500lt), per il 30% di rovere nuovo.

IMBOTTIGLIAMENTO

14 gennaio 2025.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,5 % Vol. Acidità totale: 5,79 g/L
pH: 3,23 Estratto secco netto: 27,52 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2114 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso, le note di ciliegia e fragola, di spezie e boisé emergono con eleganza accompagnate da leggere sfumature di vaniglia. In bocca si rivela succoso, con ottima trama tannica che conferisce una persistenza piacevole e prolungata.

