

RONCICONE 2022

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anni impianto: 1998-2000
Superficie: 10,87 ha
Altitudine: 320 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est

Densità: 6600 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

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 14 ed il 15 settembre.

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

IMBOTTIGLIAMENTO 19 dicembre 2024.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol. Acidità totale: 5,66 g/L
pH: 3,20 Estratto secco netto: 26,17 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1915 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso emergono note di frutta rossa piccola e matura e lievi sentori di resina. In bocca è deciso e verticale, sapido, con ottimo volume e struttura. La persistenza è notevole, con un lungo finale che riporta piacevolmente alle sensazioni olfattive iniziali.

