

CENIPRIMO 2022

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anno impianto: 1998
Superficie: 6,35 ha
Altitudine: 300 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Ovest

Densità: 5952 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, R24
Portinnesto: 420A

SUOLO

Questo cru giace sulla grande vallata del fiume Arbia, nella parte più a sud della proprietà. Il suolo, molto particolare e complesso, ha origine da un terrazzo fluviale antico risalente al Pliocene-Pleistocene. Si tratta di depositi limosi, poco scheletrici, con presenza di argilla, poco calcarei e poveri 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 30°C - 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

Raccolta a mano delle migliori uve del vigneto CeniPrimo il 22 settembre 2022.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e trasferite per gravità in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione su bucce di circa 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

22 mesi in tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

15 gennaio 2025.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50% vol.	Acidità totale: 5,70 g/L
pH: 3,21	Estratto secco netto: 26,52 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2095 mg/L	

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Naso molto complesso: note di frutta matura, viola, spezie e sentori balsamici. In bocca entra elegante, voluminoso, ottima l'acidità e la trama tannica. Finale lungo e persistente.

