

COLLEDILÀ 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

Alcol: 13,5% vol.

pH: 3,19

Polifenoli totali: 1.950 mg/L

Acidità totale: 5,81 g/L

Estratto secco netto: 26,72 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 380-400 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 2023 è stato caratterizzato da un inverno regolare, con temperature sotto lo zero termico, e una primavera mite e piovosa, favorendo così una buona fioritura ed allegagione. Nei mesi estivi sono state registrate temperature elevate e una quasi totale assenza di piogge. Tuttavia, un autunno favorevole, con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, e le riserve idriche accumulate nel primo semestre hanno consentito la vendemmia nei tempi tradizionali e la raccolta di uve perfettamente sane.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano dal 29 settembre al 4 ottobre. La fermentazione, con lieviti indigeni selezionati, è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), 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.

