

## RONCICONE 2023

*Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole*  
Sangiovese 100%

**Alcol:** 14% vol.

**pH:** 3,20

**Polifenoli totali:** 2.068 mg/L

**Acidità totale:** 5,83 g/L

**Estratto secco netto:** 27,66 g/L

### VIGNETO E SUOLO

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Esposizione:** sud-est

**Densità:** 6.600 ceppi/ha

**Allevamento:** cordone speronato

**Suolo:** *Depositi Marini*, un suolo di origine pliocenica, ricco di sabbia, argilla, fossili e pietre levigate dal mare

### 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 20 al 22 settembre. 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 Roncicone è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

