



RICASOLI

1 1 4 1

CENIPRIMO 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

Sangiovese

VIGNETO

Anno di impianto: 1998
Superficie: 6,35 ha
Altitudine: 280-300 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 una terrazza 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 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.

VENDEMMIA

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano dal 5 al 7 ottobre.

VINIFICAZIONE

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.

AFFINAMENTO

Affinato per 22 mesi in tonneau (500lt), per il 30% di rovere nuovo, il CeniPrimo è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,5% vol. | Acidità totale: 5,84 g/L
pH: 3,24 | Estratto secco netto: 27,33 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1930 mg/L

