



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

Sangiovese

VIGNETO

Anno di impianto: 1997
Superficie: 7,62ha
Altitudine: 380-400 m. s.l.m.
Esposizione: sud-est
Densità: 6600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio
Portinnesto: 110R

SUOLO

Questo Cru giace su un suolo argilloso-calcareo, il così detto "alberese", formazione geologica del Monte Morello, tra le tipologie più rappresentative della denominazione: suolo molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e 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.

VENDEMMIA

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano dal 29 settembre al 4 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 tonneaux (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.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13,5 % vol. | Acidità totale: 5,81 g/L
pH: 3,19 | Estratto secco netto: 26,72 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1950 mg/L

