



RICASOLI

1 1 4 1

RONCICONE 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

Sangiovese

VIGNETO

Anni di impianto: 1998-2000
Superficie: 10,87 ha
Altitudine: 350 m. s.l.m.
Esposizione: sud-est
Densità: 6600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5
Portinnesto: 420A

SUOLO

Il suolo del vigneto omonimo è costituito da depositi marini di origine pliocenica, con presenza di sabbie e pietre levigate dal mare, mentre in profondità si trova l'argilla. Buono il contenuto di sostanza organica. In superficie emergono fossili marini e lignite. I declivi sono dolci e il vigneto si trova nella parte centrale della proprietà, a sud dei suoli argilloso-calcarei.

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 20 al 22 settembre.

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 Roncicone è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol.
Acidità totale: 5,83 g/L
pH: 3,20
Estratto secco netto: 27,66 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2068 mg/L

