



RICASOLI

1 1 4 1

CENIPRIMO 2018

Chianti Classico Docg Gran Selezione

100% Sangiovese

VIGNETO

Anno impianto: 1998
Superficie: 6,35 ha
Altitudine: 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

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve del vigneto CeniPrimo il 5 ottobre 2018.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e trasferite per gravità in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione su bucce di circa 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

22 mesi in tonneaux da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

19 febbraio 2021.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,50 % vol - Acidità totale: 6,06 g/L
ph: 3,35 - Estratto secco netto: 26,87 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2160 mg/L

