



RICASOLI

1 1 4 1

COLLEDILÀ 2018

Chianti Classico Docg Gran Selezione

100% Sangiovese

VIGNETO

Anno impianto: 2002
Superficie: 7,62ha
Altitudine: 380 m s.l.m. |Densità: 6.600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio
Esposizione: Sud-Est |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

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 Colledilà il 21 e 22 settembre 2018.

VINIFICAZIONE

Le uve dirasbate e trasferite per gravità in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl, sono poi inoculate con lieviti selezionati. Segue la fermentazione a una temperatura di 24-27°C con follature giornaliere e la macerazione sulle bucce per circa 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

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

IMBOTTIGLIAMENTO

17 febbraio 2021

SCHEDE TECNICHE

Alcol: 13,5 % Vol | Acidità totale: 5,91 g/l
ph: 3,29 | Estratto secco netto: 26,20 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1860 g/l

