



RICASOLI

1 1 4 1

RONCICONE 2018

Chianti Classico Docg Gran Selezione

100% Sangiovese

VIGNETO

Anni impianto: 1998-2000
Superficie: 10,87 ha
Altitudine: 320 m s.l.m. Densità: 6.600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5
Esposizione: Sud-Est 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

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

Il Sangiovese del vigneto Roncicone è stato raccolto il 5 ottobre 2018.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate sono state vinificate in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura di 24-27°C con follature giornaliere e la macerazione sulle bucce per circa 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

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

IMBOTTIGLIAMENTO

18 febbraio 2021

SCHEDE TECNICA

Alcol: 14 % Vol Acidità totale: 6,03 g/l
ph: 3,33 Estratto secco netto: 27,48 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2234 g/l

