



BARONE
RICASOLI

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Colledilà - un terreno presente da secoli nei registri catastali della proprietà di Brolio - è il cru di questo Chianti Classico che si distingue per la sua struttura complessa e la sua grande, moderna eleganza. La ricerca sui cloni originali che Barone Ricasoli ha realizzato negli ultimi quindici anni e quella che in parallelo è stata condotta sulle caratteristiche dei diversi terreni dell'azienda, sono risultate adesso in un Sangiovese in purezza capace di esaltare tutte le magnifiche doti questo uvaggio. Doti che le piccole dimensioni del cru Colledilà rendono ancor più esclusive.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

Il vigneto è situato a 380 metri di altitudine, con esposizione sud-ovest, nella zona più bella e rappresentativa dell'azienda. I suoli sono di origine Paleocene-Eocene e fanno parte della conformazione geologica denominata "Monte Morello". Sono suoli bruni a tessitura franco argillosa fine, estremamente calcarei, con pH sub-alkalino, poco forniti di sostanza organica, ben drenati, molto scheletrici e con una capacità di acqua disponibile media.



2013 ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico. In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature. Caratteristiche del Sangiovese 2013 sono l'intensità di colore e la pronunciata struttura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino delicato.

Al naso è vino complesso, elegante, fine e persistente. Sentori di viola mammola, giaggiolo, frutta rossa matura e pepe, note di cioccolato bianco.

In bocca entra vellutato, pieno ed avvolgente, con tannini morbidi e leggera sapidità. Retrogusto lungo e persistente, esprime tutto il carattere del sangiovese di Brolio.

VITIGNO:

100% Sangiovese.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24-27°C, per 16-18 giorni durante i quali si eseguono follature giornaliere. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica in acciaio.

MATURAZIONE:

Affinamento in barrique e tonneau francesi per 21 mesi, di cui il 40% nuove.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Fine Luglio 2015