RICASOLI RARITAS

Colledilà

Chianti Classico
Gran Selezione 2016

SUOLO
Questo Cru giace su un suolo argilloso-calcareo che è una delle tipologie più rappresentative del Chianti Classico: suolo molto pietroso, ricco in carbonato di calcio e argilla e povero in sostanza organica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto.
Trasporto in cantina di vinificazione con bin da 200 kg.
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
18 mesi in tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.
Imbottigliato il 11 dicembre 2018

VIGNETO
Superficie: 7,62ha
Anno impianto: 2002
Densità: 6.600 ceppi/ha
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5, Cloni Brolio
Portinnesto: 110R
Altitudine: 380 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est

PARAMETRI ANALITICI
Alcol: 14,63%
Acidità totale: 5,88 g/l
Ph: 3,27
Estratto secco netto: 29,30 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2361 mg/l

RICASOLI
1141

RICASOLI RARITAS

Roncicone

Chianti Classico
Gran Selezione 2016

SUOLO
Il suolo del vigneto omonimo è costituito da depositi marini di origine pliocenica, con presenza di depositi sabbiosi e pietre levigate dal mare, mentre in profondità è presente 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.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto. Trasporto in cantina di vinificazione con bin da 200 kg.
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
18 mesi in tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.
Imbottigliato il 19 dicembre 2018.

VIGNETO
Superficie: 10,87 ha
Anno impianto: 1998-2000
Densità: 6.000 Ceppi/ha
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5
Portinnesto: 420A
Altitudine: 320 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est

PARAMETRI ANALITICI
Alcol: 14,03%
Acidità totale: 5,74 g/l
Ph: 3,30
Estratto secco netto: 28,58 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2304 mg/l

RICASOLI
1 1 4 1

RICASOLI RARITAS

CeniPrimo

Chianti Classico
Gran Selezione 2016

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 un terrazzo fluviale antico risalente al Pliocene-Pleistocene. Si tratta di depositi limosi, poco scheletrici, con presenza di argilla, poco calcarei e poveri in sostanza organica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto. Trasporto in cantina di vinificazione con bin da 200 kg.
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
18 mesi in tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.
Imbottigliato il 19 dicembre 2018.

VIGNETO
Superficie: 6,35 ha
Anno impianto: 1998
Densità: 5.952 Ceppi/ha
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5, R24
Portinnesto: 420A
Altitudine: 300 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Ovest

PARAMETRI ANALITICI
Alcol: 14,42%
Acidità totale: 5,64 g/l
Ph: 3,38
Estratto secco netto: 27,70 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2236 mg/l

RICASOLI
1141