



RICASOLI

1 1 4 1

CENIPRIMO 2017
100% SANGIOVESE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Superficie: 6,35ha
Densità: 5952 ceppi/ha
Esposizione: Sud-Ovest
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5, R24
Anno impianto: 1998
Altitudine: 300 m s.l.m.
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

Un'annata molto anomala, forse mai registrata in passato. L'inverno è stato abbastanza mite e poco freddo, eccezion fatta per il mese di febbraio, dove le minime si sono allineate con le medie stagionali. Il germogliamento delle viti è iniziato alla fine di marzo, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media registrata negli anni. La gelata del 18-20 aprile, la siccità, il caldo torrido per oltre due mesi hanno infuocato terra e viti. Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, due eventi piovosi importanti hanno rivitalizzato le piante e permesso una buona maturazione sia tecnologica che fenolica.

VENDEMMIA

Il Sangiovese del vigneto CeniPrimo è stato raccolto a mano il 25 settembre.

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

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

IMBOTTIGLIAMENTO

11 febbraio 2020

PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 14,55%
Ph: 3,30
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2304 g/l
Acidità totale: 5,83 g/l
Estratto secco netto: 28,08 g/l

