



RICASOLI

1 1 4 1

RONCICONE 2017 100% SANGIOVESE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Superficie: 10,87 ha
Densità: 6.600 ceppi/ha
Esposizione: Sud-Est
Varietà: Sangiovese VCR23, VCR5
Anno impianto: 1998-2000
Altitudine: 320 m s.l.m.
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

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 Roncicone è stato raccolto a mano il 6 settembre.

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

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

IMBOTTIGLIAMENTO

12 febbraio 2020

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14,06%
Ph: 3,3
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2357 g/l
Acidità totale: 5,61 g/l
Estratto secco netto: 27,02 g/l

