

## CENIPRIMO 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole  
Sangiovese 100%

---

### VIGNETO

Anno impianto: 1998	Densità: 5952 ceppi/ha
Superficie: 6,35 ha	Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 300 m s.l.m.	Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5, R24
Esposizione: Sud-Ovest	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 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.

### ANDAMENTO STAGIONALE

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

### VENDEMMIA

Raccolta a mano delle migliori uve del vigneto CeniPrimo il 4 ottobre 2021.

### 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

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

### IMBOTTIGLIAMENTO

9 febbraio 2024.

### SCHEDA TECNICA

Alcol: 15% vol.	Acidità totale: 5,95 g/L
pH: 3,19	Estratto secco netto: 26,93 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2195 mg/L	

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Naso complesso, che riporta ai frutti rossi piccoli, mora, fragola di bosco. Leggere note floreali che ricordano la viola, ma anche sfumature balsamiche. In bocca è deciso, avvolgente e voluminoso, con tannini setosi che rendono questo vino lungo e persistente.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

96/100, James Suckling 2024

