

RONCICONE 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole
Sangiovese 100%

VIGNETO

Anni impianto: 1998-2000
Superficie: 10,87 ha
Altitudine: 320 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est

Densità: 6.600 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato
Cloni: Sangiovese VCR23, VCR5
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

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 Il Sangiovese del vigneto Roncicone è stato raccolto il 23 settembre 2021.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate sono state vinificate in vasche troncoconiche di acciaio inox da 100 hl e quindi 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 22 mesi in tonneaux da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO 8 febbraio 2024.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol. Acidità totale: 6,32 g/L
pH: 3,12 Estratto secco netto: 27,88 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1799 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia, fragola di bosco e viola, con accenni balsamici. In bocca è sapido, leggermente tannico e con ottimo volume e struttura. Finale di media persistenza con ritorno ai sentori olfattivi.

PREMI E RICONOSCIMENTI

96/100, James Suckling 2024

