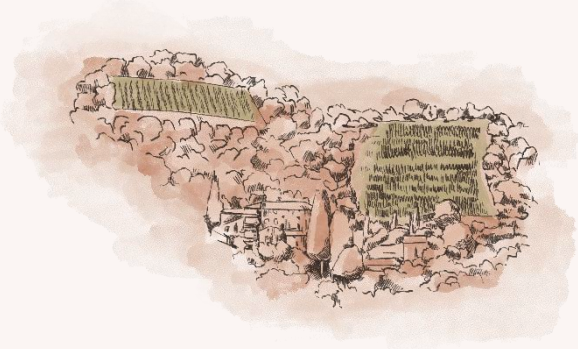
VINSANTO

DEL CHIANTI CLASSICO DOC
2019

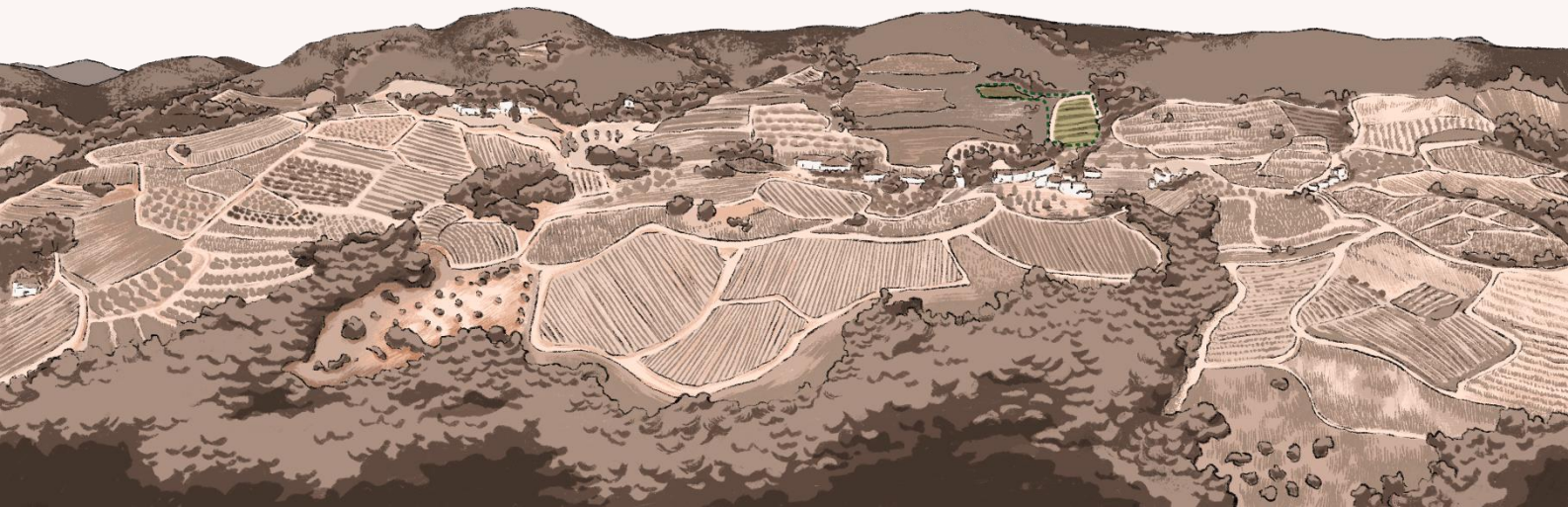


Del "vino speciale" della campagna toscana cerchiamo una versione filologica ma aggiornata, aggirandone le frequenti imprecisioni tanto quanto una freddezza formale che lo priverebbe di senso e riconoscibilità.

I vigneti Ridaldi



L'AREALE DI LAMOLE



VINSANTO

DEL CHIANTI CLASSICO DOC
2019

UVE: Trebbiano Toscano, Malvasia e altri vitigni

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Lamole – Vigneto Ridaldi, esposizione a sudovest.

ANNI DI IMPIANTO DELLE VIGNE: compresi tra il 1990 e il 2010.

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 1,30 ha.

ALTITUDINE: 598 – 655 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Arenarie di galestro e macigno toscano, con inserzioni di alberese.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ E RESA PER ETTARO: Cordone speronato (3.000 piante ad ha, resa 45 q.li per ha) Guyot (densità impianto 4.500 piante ad ha, resa 50 q.li per ha).

INFORMAZIONI AGRONOMICHE: vendemmia il 15 settembre 2019.

ANDAMENTO STAGIONALE: L'annata 2019 ha visto un inizio particolarmente rigido e piovoso, seguito da un mese di marzo e inizio aprile asciutti che ha portato ad un germogliamento in tempi classici. Le abbondanti piogge della seconda metà di aprile e di maggio hanno invece ritardato la fioritura causando fenomeni di acinellatura. Tuttavia, l'estate calda e radiosa, senza picchi afosi prolungati, accompagnata da notti fresche e piogge sporadiche, e le giornate di settembre, soleggiate e caratterizzate da interessanti escursioni termiche, hanno consentito e completato una maturazione armoniosa e regolare delle uve, raccolte poi nel mese di ottobre. Il 2019 si presenta quindi come un'annata equilibrata e di alta qualità, frutto di un attento lavoro sia in vigna che in cantina.

VINIFICAZIONE: Appassimento dei grappoli in cassetta in apposita sala con controllo della temperatura e umidita, da settembre a inizio gennaio.

AFFINAMENTO: dopo la pressatura, immediata immissione nei caratelli di rovere e castagno da 50 a 100 litri, dove fermenta e matura per almeno 3 anni.

DATI ANALITICI: titolo alcolometrico 14,5% vol.; pH 3,55; acidità totale 7,12 g/l: estratto secco totale 195,4 g/l.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000.

POTENZIALE EVOLUTIVO: 10/12 anni.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1966.

FORMATI: 0.375L.