

VILLA ROSA

Villa Rosa Ribaldoni



Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Zona di produzione: Castellina in Chianti

Vendemmia annata 2016

Numero di bottiglie 13.000

Altitudine media dei vigneti: 300 metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Villa Rosa è posizionata tra le colline di Castellina in Chianti dove si estende per 126 ettari di cui 30 a vigneto e 15 a oliveto, su terreni calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi. La morfologia dell'azienda delimita tre aree diverse per il loro potenziale vitivinicolo all'interno della quale predomina la varietà che più si è adattata: il Sangiovese. I vigneti più giovani sono dedicati a Ribaldoni.

Resa per ettaro: 60 q

Densità di impianto: 4800

Sistema di potatura: Cordone speronato orizzontale

Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce

Temperatura di Fermentazione: 25-28° C

Durata di Fermentazione e Macerazione: fermentazione 5 giorni, macerazione sulle bucce 15 gg in totale.

Affinamento: 12 mesi in Tonneau. Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi.

Temperatura di Servizio: 18° C

Gradazione Alcolica: 14.5 %

Note organolettiche: Ribaldoni 2016 si presenta di un colore rosso rubino abbastanza fitto. Al naso spiccano intense note fruttate che si integrano ad un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente, il sorso è fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale.

Abbinamenti: Arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Villa Rosa

Località Villarosa 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

email: cecchi@cecchi.net www.famgliaccecchi.it

TENUTA DELLA
FAMGLIACECCHI