Ricordo

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

IL SOSSO
Famiglia Ravaglioli

Uvaggio
Selezione delle migliori uve di Sangiovese minimo 90% ed eventuali aggiunte di vitigni complementari in percentuali variabili a seconda dell'annata.

Ubicazione vigneti
Media Collina 150-200 mt s.l.m.

Terreno
Medio impasto con strati limosi, tufacei, argillosi.

Sistema di allevamento
Guyot semplice

Densità di impianto
4.700 ceppi per ettaro nei nuovi impianti.
3.000 ceppi per ettaro nei vecchi impianti.

Microclima
Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte, ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

Produzione in vino
Non superiore a 50 hl/ha

Vendemmia
Manuale con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta separata per le singole varietà.

Vinificazione e maturazione
Solo uve selezionate prodotte nelle migliori annate sono destinate alla produzione della "Riserva". Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e lunga macerazione per 16-20 giorni con frequenti rimontaggi e déléstage. Terminata la fermentazione malolattica in acciaio, il vino si affina in botti di rovere francese e completa la sua maturazione per almeno 6 mesi in bottiglia. Viene messo in commercio dopo almeno due anni dalla vendemmia di produzione come previsto dal disciplinare.

Note di degustazione
Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Speziato al naso grazie alla nota lievemente tostata con sentori di sottobosco. Caldo al palato con tannini morbidi, Ricordo si manifesta vellutato, con buona struttura e lungo finale. E' un vino di profonda complessità, armonioso ed elegante.

Temperatura di servizio consigliata
18-20° C

Abbinamenti
Carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.