



Di colore rosso rubino con 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. È un vino di profonda complessità, armonioso ed elegante.


IL SOSSO

Famiglia Ravaglioli

Ricordo

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Ricordo rappresenta il nostro passato e la memoria della tradizione che ci appartiene, valori fondamentali per la nostra famiglia. Prodotto esclusivamente nelle migliori annate, è il risultato di un'accurata selezione delle migliori uve di Sangiovese. Dopo un'iniziale maturazione in acciaio completa il suo affinamento in botti di rovere francese per un totale di almeno 2 anni prima di essere commercializzato. Vino coinvolgente, raffinato e dal grande potere evolutivo.

UVAGGIO: Selezione delle migliori uve di Sangiovese al 90% e 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 e argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, Guyot semplice

DENSITA' 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: Massimo di 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 tini 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

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

