



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



WINEMERIDIAN.COM – 10 GIUGNO 2020

## Chianti Classico Ribaldoni 2016: l'energia di un giovane vigneto

Il Chianti Classico Ribaldoni 2016 nasce nella storica tenuta di Villa Rosa nel cuore di Castellina in Chianti, una delle più prestigiose aree di produzione del Chianti Classico DOCG.



Il Chianti Classico Ribaldoni 2016 nasce nella storica tenuta di Villa Rosa nel cuore di Castellina in Chianti, una delle più prestigiose aree di produzione del Chianti Classico DOCG.

La tenuta, di proprietà della famiglia Cecchi dal 2015, si trova all'interno di una delle più grandi cipressete europee e si estende per 126 ettari, di cui 36 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 gestione del patrimonio vitivinicolo di Villa Rosa è basata su una filosofia produttiva tanto semplice quanto raffinata: la proprietà è votata alla coltivazione esclusiva di uve Sangiovese della migliore qualità possibile, destinate ad etichette di grande personalità e valore.

Tra queste una menzione speciale merita il Ribaldoni, un Chianti Classico DOCG che porta il nome del vigneto da cui prende i natali, il più giovane dell'intera tenuta, oggetto di un'opera di



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
**FAMIGLIA CECCHI**

rinnovamento mirato all'impianto costante e progressivo delle migliori selezioni clonali di Sangiovese.

Le viti di Ribaldoni si trovano ad un'altitudine compresa tra i 255 e i 290 mt sul livello del mare, su terreni di medio impasto argilloso – limoso esposti a nord ovest: caratteristiche che permettono a questo vino di sviluppare struttura, complessità e al tempo stesso freschezza e sapidità. Questi tratti sono maggiormente evidenti nell'annata 2016, scarsamente piovosa, con temperature elevate e caratterizzata da un'accentuata escursione termica notturna ottima per lo sviluppo di profili aromatici complessi. Il processo di vinificazione del Chianti Classico DOCG Ribaldoni segue uno stile tradizionale, con una fermentazione della durata di 5 giorni che precede due settimane di macerazione sulle bucce e un affinamento di 12 mesi in tonneau e almeno 6 mesi in bottiglia.

Il Chianti Classico DOCG Ribaldoni 2016 si presenta di un colore rosso rubino abbastanza intenso. Al naso spiccano le 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.