



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

ENOCIBARIO – 10 GIUGNO 2020

Tenute Famiglia Cecchi: Villa Rosa, 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. 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.

Villa Rosa Ribaldoni

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

Zona di produzione: Castellina in Chianti Vendemmia annata 2016

Numero di bottiglie 13.000



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIAECCHI

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: Arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.