

FÈLSINA

Colonia Chianti Classico Gran Selezione

Il vigneto Colonia, che prende il nome da una colonia elioterapica, si trova nel punto più alto di Poggio a Rancia. È circondato da un bosco e presenta terreni di colore bruno rossastro - di medio impasto e ricchi di magnesio e ferro su macigno di alberese e marna calcarea - diversi da qualunque altro a Fèlsina. Colonia nasce dal duro lavoro di reimpianti iniziati nel 1966 dal nonno Domenico e suo figlio Giuseppe fino agli anni '70, progetto abbandonato a metà degli anni '80 per eccesso di difficoltà nello scasso e ripreso dal nipote Giovanni nel 1991, che, insieme al padre e al nonno, riesce finalmente a mettere a dimora le barbatelle. Piantato il vigneto nel 1993, l'anno successivo il nonno Domenico muore, lasciando un valore simbolico per tutti e un passaggio di consegna tra generazioni. La raccolta del sangiovese di Colonia inizia nel 1997 ma solo nel 2006 viene imbottigliata la prima annata di questo vino, libera da qualunque classificazione per una casualità che la rende ancora più unica. Dall'annata successiva Colonia prende la denominazione Chianti Classico, prima come Riserva (annata 2007) e dal 2009 come Gran Selezione. Una piccola produzione che rappresenta una dedica speciale da Giovanni al nonno Domenico.

Denominazione

Chianti Classico Gran Selezione Docg.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

Vigneto di Colonia sulla sommità del Poggio a Rancia.

Ceppi per ettaro

5.435

Sistema di allevamento

Guyot semplice con un massimo di 5-8 gemme per ceppo

Vendemmia

Esclusivamente manuale.

Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique nuove di rovere francese e dopo oltre 30 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi prima della commercializzazione.

Note sensoriali

Colore rosso rubino molto intenso. Profumo complesso che spazia dalle note di terra allo speziato, dal minerale al tabacco, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco. Al palato è di grande intensità e di notevole tannicità, necessita di lungo affinamento per la grande concentrazione di tutte le principali componenti organolettiche della terra di Fèlsina e del Poggio a Rancia.

