



## Colledilà 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Satte rubirote Farbe. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen, Noten von Karamell und Toast. Am Gaumen weich, elegant mit seidenen Tanninen und präsender Säure, die den langen Nachhall unterstützt.

Produzent	Barone Ricasoli
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Subregion	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2031 - 2034
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317631
Passt zu	Rind, italienischer Küche, Lamm
Bewertungen	Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100 Gambero Rosso 3/3 Wine Spectator 97/100



### Vinifikation

Der Most gärt während 14 bis 16 Tagen in Edelstahltanks. Der Wein wird für circa 22 Monaten in 500 Liter grossen Eichenfässer ausgebaut (davon sind 30% neue Tonneaux).

### Terroir

Der Rebberg Colledilà ist circa 7 Hektaren gross und befindet sich in der Nähe des Castello di Brolio in südlicher Richtung. Der Boden besteht hauptsächlich aus kalkhaltigem Ton.

### Geschichte

Nachdem Barone Ricasoli 1993 das Weingut seiner Ahnen zurückgekauft hatte und 1997 mit dem Castello di Brolio die Renaissance von Brolio schaffte, machte er es zu Italiens Weingut des Jahres. Barone Ricasoli ist heute Herr über 240 Hektaren Weinberge. Ricasoli steht für die Kultur des Sangiovese.

