



Roncicone 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Satte rubinrote Farbe. Intensive Noten von Sauerkirsch und Waldbeeren, Rosmarin, Leder und Lavendel. Angenehm voluminös mit engmaschigen Tanninen am Gaumen und unendlich lang.

Produzent	Barone Ricasoli
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2031 - 2034
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319083
Passt zu	gereiftem Käse, italienischer Küche, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten
Bewertungen	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



Vinifikation

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Nach der Zugabe von Reinzuchthefen begann die Gärung bei Temperaturen von 24° bis 27°C mit täglicher Umwälzung und einer Mazeration auf den Schalen von 14 bis 16 Tagen.

22 Monate in Tonneaux mit 500 l Fassungsvermögen, davon 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

Terroir

Diese Lage befindet im süd-östlichen Teil des Weingutes. Der Boden besteht aus Sand und vom Meer geschliffene Steine. In der Tiefe befinden sich Lehm Böden.

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.

