



Roncicone 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Colore rosso rubino carico. Aromi fini ed eleganti di bacche rosse e spezie. Buona struttura al palato con tannini presenti ma ben integrati. Buona la lunghezza del finale.

Produttore	Barone Ricasoli
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	DOCG
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2031 - 2034
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319083
Adatto a	Formaggi stagionati, Cucina italiana, Tagli di carne pregiati, Brasati
Valutazioni	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



Vinificazione

Il mosto fermenta per 14-16 giorni in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene affinato per circa 22 mesi in botti di rovere da 500 litri (di cui il 30% tonneaux nuovi).

Terroir

Questo terreno si trova nella parte a sud-est della tenuta. Il suolo del vigneto è costituito da depositi marini con presenza di sabbie e pietre levigate dal mare mentre in profondità si trova l'argilla.

Storia

Dopo che Barone Ricasoli ha riacquisito la sua tenuta ancestrale nel 1993 e ha dato vita alla rinascita di Brolio con il Castello di Brolio nel 1997, ne ha fatto la Cantina dell'anno in Italia. Barone Ricasoli è ora proprietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

