Ceni Primo 2020

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Colore rosso rubino carico. Aromi fini ed eleganti di fragole 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	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320052
Adatto a	Agnello, Manzo, Cucina italiana

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 sito si trova nella valle del fiume Arbia, nella parte più meridionale della tenuta. Si tratta di un deposito di limo con un basso contenuto di scheletro, un ridotto contenuto di argilla, un basso contenuto di calcare e una scarsa presenza di materia organica.

Storia

Dopo che Barone Ricasoli ha riacquistato 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 propietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.