



Colledilà Gran Selezione 2020

CHF 134.00 | 10 cl = CHF 8.93

Colore rosso rubino carico. Al naso aromi di prugne mature, note di caramello e tostatura. Al palato, morbido, elegante, con tannini setosi e un'acidità presente che sostiene il lungo finale.

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Produttore | Barone Ricasoli |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Sottoregione | Chianti Classico |
| Classificazione | DOCG |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | 2032 - 2035 |
| Vitigni | Sangiovese |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320980 |
| Adatto a | Manzo, Cucina italiana, Agnello |



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

Il vigneto di Colledilà ha un'estensione di circa 7 ettari e si trova nei pressi del Castello di Brolio, in direzione sud. Il terreno è costituito principalmente da argilla calcarea.

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 proprietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

