



Roncicone 2019

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 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.

