



Roncicone 2019

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 S.p.A

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 Alleraie-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 Lehmböden.



Casa del Vino SA | Silbernstrasse 1 | 8953 Dietikon | +41 44 295 90 60 mail@casadelvino.ch | www.casadelvino.ch





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.



Roncicone 2019 Seite 2 / 2