



Colledilà 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Couleur rouge rubis riche. Au nez, des arômes de prunes mûres, des notes de caramel et de pain grillé. En bouche, il est doux, élégant avec des tanins soyeux et une acidité bien présente qui soutient la longue finale.

Producteur	Barone Ricasoli S.p.A
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2031 - 2034
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317631
Accord mets et vins	Bœuf, Cuisine italienne, Agneau
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100 Gambero Rosso 3/3 Wine Spectator 97/100



Vinification

Le moût fermente pendant 14 à 16 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est élevé pendant environ 22 mois dans des fûts de chêne de 500 litres (dont 30% de tonneaux neufs).

Terroir

Le vignoble Colledilà s'étend sur environ 7 hectares et se trouve à proximité du Castello di Brolio, en direction du sud. Le sol est principalement composé d'argile calcaire.





Histoire

Après avoir racheté le domaine de ses ancêtres en 1993, le Barone Ricasoli a fait de Brolio le vignoble de l'année en Italie en 1997 avec le Castello di Brolio. Barone Ricasoli est aujourd'hui propriétaire de 240 hectares de vignes. Ricasoli représente la culture du sangiovese.

