



## Ceni Primo 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Couleur rouge rubis riche. Arômes fins et élégants de baies et d'épices. En bouche, bonne structure avec des tanins présents mais bien intégrés. Belle longueur en bouche.

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	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317632
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Bœuf, Agneau
Avis	Robert Parker 96/100 James Suckling 99/100



### 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

Ce site se trouve dans la vallée de la rivière Arbia, dans la partie la plus méridionale du domaine. Il s'agit de dépôts de limon avec une faible proportion de squelette, une faible proportion d'argile, une faible teneur en calcaire et une faible teneur en matières organiques.

### 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.

