



## Roncicone 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	2031 - 2034
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319083
Accord mets et vins	Fromage affiné, Cuisine italienne, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



### 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 partie su-est du vignoble. Dans le sol du vignoble se trouvent sable et cailloux levigé par la mer. En profondeur on trouve l' argille.

### 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.

