



Ceni Primo 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Colore rosso rubino carico. Aromi fini ed eleganti di fragole e spezie. Buona struttura al palato con tannini presenti ma ben integrati. Buona la lunghezza del finale.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Barone Ricasoli S.p.A |
| 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 | fino a 2030 |
| Vitigni | Sangiovese |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 317632 |
| Adatto a | Cucina italiana, Manzo, Agnello |
| Valutazioni | Robert Parker 96/100 James Suckling 99/100 |



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 sito si trova nella valle del fiume Arbia, nella parte più meridionale della tenuta. Si tratta di un deposito di limo con un basso contenuto di scheletro, un ridotto contenuto di argilla, un basso contenuto di calcare e una scarsa presenza di materia organica.

Storia





Dopo che Barone Ricasoli ha riacquisito 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.

