



Colledilà 2019

Colore rosso rubino carico. Al naso aromi di prugne mature, note di caramello e tostatura. Al palato, morbido, elegante, con tannini setosi e un'acidità presente che sostiene il lungo 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	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2031 - 2034
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317631
Adatto a	Manzo, Cucina italiana, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 95/100 Gambero Rosso 3/3 Wine Spectator 97/100



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

Il vigneto di Colledilà ha un'estensione di circa 7 ettari e si trova nei pressi del Castello di Brolio, in direzione sud. Il terreno è costituito principalmente da argilla calcarea.

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.

