



## BARONE RICASOLI

### COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO DOCG

„Colledilà“ - ein Gelände, das sich seit Jahrhunderten im Katasterregister der Besitzungen von Brolio befindet – ist der Cru dieses Chianti Classico, der sich durch seine komplexe Struktur und seine große, moderne Eleganz auszeichnet. Die Forschung über die Originalklone, die Barone Ricasoli in den letzten fünfzehn Jahren durchgeführt hat und jene, die parallel dazu im Bezug auf die unterschiedlichen Böden des Weinguts erfolgte, mündeten jetzt in einem reinen Sangiovese, der imstande ist, alle herrlichen Gaben dieses Rebsatzes noch zu steigern. Gaben, die die kleinen Dimensionen der Lage Colledilà noch exklusiver machen.

#### PRODUKTIONSGBIET Gaiole in Chianti

Die Lage befindet sich auf einer Höhe von 380 m mit südwestlicher Ausrichtung, im schönsten und repräsentativsten Bereich des Guts. Die Böden stammen aus dem Paleozän-Eozän und sind Teil der geologischen Formation namens „Monte Morello“. Es sind braune Böden von feiner tonhaltiger Textur, subbalkalischem pH-Wert und sehr kalkhaltig. Sie verfügen über einen geringen Gehalt an organischen Substanzen, sind gut drainiert, sehr steinig und haben eine mittlere Kapazität, Wasser zu speichern.



### 2008 WETTER

Nach einem eher milden Winter waren die ersten Frühlingsmonate von wenigen Regenfällen gekennzeichnet. Der Juni verzeichnete dagegen außergewöhnlich ausgiebige Niederschläge, die in der ersten Monatshälfte 80 mm erreichten. In der zweiten Junihälfte setzten die Regenfälle aus und die Temperaturen wurden sommerlich warm. Sie lagen aber im Durchschnitt ohne besondere Spitzen. Gegen Mitte August und Mitte September regnete es erneut. Am 20. Oktober wurden die letzten Sangiovese-Trauben geerntet. Dank den großen Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen konnten die Trauben intensive Aromen und viel Farbe entwickeln. Die Ernte 2008 war wirklich toll. Während der gesamten Erntezeit herrschte schönes trockenes Wetter. Die Trauben kamen perfekt gesund und reif in den Keller.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtendes Rubinrot. Beeindruckende Konzentration von Aromen. Seine ätherischen fruchtigen, floralen und balsamischen Noten bestechen durch ihre Eleganz und Frische. Anklängen von Kirschen, Weichselkirschen, Sauerkirschen, Maraskakirschen, Veilchen, Minze, Anis und Zimt. Im Mund entfaltet sich sein wunderbarer Geschmack mit einer außergewöhnlich ausgewogenen Harmonie zwischen Konzentration, Säuregehalt und Eleganz. Die typischen Noten von roten Beeren mit süßen Tanninen und mineralischen Anklängen zeigen sich erneut. Rein, elegant, anhaltend, geschmeidig.

REBSORTEN:  
100% Sangiovese.

VINIFIZIERUNG:  
Während der 12-16 Tage dauernden Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C wird die Maische mehrfach umgewälzt. Darauf folgt die Schalenmazeration, die 5-9 Tage dauert. Nach dem Abstich folgt die malolaktische Gärung im Edeltahl.

AUSBAU:  
18 Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche (90%) und aus amerikanischer Eiche (10%).

ABFÜLLUNG:  
27. Mai 2010.