



BARONE RICASOLI

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

„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, subalkalischem 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.



2010

WETTER

Der Jahrgang 2009-2010 war sehr speziell, weil er von den „alten Jahreszeiten“ gekennzeichnet war. Der Winter war kalt und schneereich, der Frühling regenreich, der Sommer warm und die Monate September und Oktober wechselhaft. Die Regen- und Schneefälle konnten die Wasserreserven vollständig auffüllen. Dies förderte das gute ständige Pflanzenwachstum perfekt. Ende August und Anfang September waren von großen Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen gekennzeichnet; ein Fakt, der für eine ausgewogene Harmonie des Zuckergehaltes, der Säure und des extrahierbaren Farbstoffs der Trauben äußerst hilfreich war. Die besten Ergebnisse erzielten die Sangiovese-Trauben in den Lagen mit steinigen, gut drainierten Böden und einer guten Ausrichtung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

„Dieser Wein ist rein und frisch und hat ausgeprägte Noten von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und intensive florale Anklänge. Temperamentvolle und gleichzeitig gut integrierte Tannine. Eleganter Abgang, Nachgeschmack nach würzigem Holz.“ WS 2013

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 Edelstahl.

AUSBAU:
Der Ausbau erfolgt für 18 Monate in Barrique- und großen Tonneau-Fässern. Um den perfekten Holzausbau zu gewährleisten, wurden verschiedene Holzarten der besten französischen Eichen verwendet, dabei wurde ein mittleres Toasting bevorzugt.