



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.



2012 WETTER

Milder und niederschlagsarmer Herbst. Strenger Winter mit Frost und Schneefall bis Ende Februar. Mildes Frühjahr mit Durchschnittstemperaturen zwischen 15 und 18°C. Vorgezogener Sommer mit hohen Temperaturen und keine Niederschläge von Mitte Juni bis Ende August. Anfang September kommt der Regen, die Böden erholen sich und die Pflanzen können vollends ausreifen.

Die Ernte 2012 war hochwertig, die Sangiovese erreichte Spitzenqualitäten. Wieder einmal der Beweis dass dieses Land auch in schwierigen Jahrgängen Wein auf hohem Niveau produzieren kann.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rubinrote Farbe mit Granatreflexen. An der Nase vielschichtig, Aromen von reifen roten Früchten, Iris und Duftnoten nach süßlicher Vanille und weißer Schokolade. Am Gaumen elegant und weich dank des perfekten Gleichgewichts von Säure und Tannin, Kennzeichen der Sangiovese des gleichnamigen Weinbergs.

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.