



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 Chianti Classico

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.



2013 WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Der Boden war den ganzen Winter nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt. Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben. Im Sommer lagen die Temperaturen tagsüber im Durchschnitt, aber nachts waren sie eher niedrig. Diese Bedingungen führten zur perfekten technischen und phenologischen Reife.

WEINBESCHREIBUNG

Zarte rubinrote Farbe. Komplexe Nase, elegant, erlesen und nachhaltig. Geruchsnoten von Märzveilchen, Schwertlilien, reifen roten Früchten und Pfeffer, Spuren von weißer Schokolade. Im Mund sofort samtig und vollmundig mit weichen Tanninen und leichter Würze. Der lange, nachhaltige Abgang verleiht dem Charakter des Sangiovese von Brolio gebührenden Ausdruck.

REBSORTEN:
100% Sangiovese.

WEINBEREITUNG::
16 bis 18 Tage Gärung und Maischung auf der Haut in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24 bis 27°C. Tägliche Umwälzung des Tresterhuts. Danach Abstich und malolaktische Vergärung im Stahl.

AUSBAU:
Der Ausbau erfolgt für 21 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.

ABFÜLLUNG:
Ende Juli 2015.