



## 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.



### 2011 WETTER

Auf einen durchschnittlichen Winter folgte ein milder und regenreicher Frühlingsanfang. Zwischen Ende April und Mai blieben die Niederschläge aus. Zwischen Juni und Juli führten die Regenfälle zur Bildung einer guten Wasserreserve im Boden. Das gewährleistete eine gute, wenn auch frühzeitige, Pflanzenentwicklung. Darauf folgte ein sehr heißer August, der vom Ausbleiben von Regenfällen gekennzeichnet war. Gekoppelt mit den guten Temperaturschwankungen im September haben diese Bedingungen zur vollen Reife der Trauben beigetragen.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Wunderschöne fruchtige Noten machen ihn sofort angenehm und elegant. Sauerkirsche, Kirsche, Vanille, Kakao, süße und harmonische Tannine, intensive und gehaltvolle florale Noten. In der Nase und am Gaumen elegant und mit weichen mineralischen Anklängen.

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.