



## Ceni Primo 2019

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Satte rubinrote Farbe. Feine und elegante Aromen von Erdbeeren, Preiselbeeren, roten Pflaumen, Kirschen und dunklen Gewürzen. Am Gaumen gute Struktur mit präsenten aber gut eingebundenen Tanninen. Kräftig, jedochs ehr balanciert bis in den langen Abgang

Produzent	Barone Ricasoli S.p.A
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317632
Passt zu	italienischer Küche, Rind, Lamm
Bewertungen	Robert Parker 96/100 James Suckling 99/100



### Vinifikation

Die entrappten Trauben gelangten per Schwerkraft in konische 100 hl-Edelstahlbehälter. Die 14 bis 16 Tage dauernde Gärung mit Reinzuchthefen und Mazeration erfolgte bei Temperaturen von 24° bis 27°C mit täglicher Umwälzung des Tresterhuts.

22 Monate in Tonneaux mit 500 l Fassungsvermögen, davon 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

### Terroir

Diese Lage liegt im Tal des Flusses Arbia im südlichsten Teil des Anwesens. Es handelt sich um Schlickablagerungen mit geringem Skelettanteil, kleinem Tonanteil, niedrigem Kalkgehalt und arm an organischen Substanzen.





## Geschichte

Nachdem Barone Ricasoli 1993 das Weingut seiner Ahnen zurückgekauft hatte und 1997 mit dem Castello di Brolio die Renaissance von Brolio schaffte, machte er es zu Italiens Weingut des Jahres. Barone Ricasoli ist heute Herr über 240 Hektaren Weinberge. Ricasoli steht für die Kultur des Sangiovese.

