



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Barone Ricasoli

Barone Ricasoli Colledilà Chianti Classico Gran Selezione est une expression pure de 100 % Sangiovese, incarnant l'élégance et la puissance grâce à un focus unique sur un vignoble exceptionnel situé dans la prestigieuse région du Chianti Classico en Toscane.

Colledila Chianti Classico Gran Selezione 2021

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le vignoble **Colledilà** de Barone Ricasoli, situé au cœur du **Chianti Classico**, incarne l'excellence du terroir toscan. Exclusivement planté de **Sangiovese**, il s'élève à une altitude de **380 mètres au-dessus du niveau de la mer**, garantissant des nuits fraîches qui préservent l'acidité et favorisent une grande complexité aromatique.

Les sols **argilo-calcaires**, riches en carbonate de calcium et parsemés de pierres, constituent un terroir typique du Chianti Classico. Ces sols bien drainants favorisent la concentration des saveurs fruitées tout en maintenant une belle fraîcheur. L'exposition sud-est maximise l'ensoleillement, assurant une maturation optimale des raisins.

Vinification

Colledilà est élaboré avec une attention particulière à la précision et au respect du fruit. La fermentation se déroule à des températures contrôlées, avec des **remontages quotidiens** et une **maceration de 14 à 16 jours** pour extraire couleur, tannins et complexité.

Le vin est élevé pendant **22 mois dans des tonneaux de 500 litres**, dont **30 % de fûts neufs** et **70 % de deuxième passage**, assurant une intégration subtile du bois sans dominer la pureté du fruit. Cette maturation confère au vin son élégance, sa structure et sa profondeur caractéristiques.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez** : Bouquet complexe de **cerises rouges**, **violettes** et **épices**, avec des touches de **cuir**, **terre** et une subtile minéralité.
- **Bouche** : Structurée et ample, avec des tannins soyeux et une acidité vive soutenant des saveurs de **baies sauvages**, **tabac** et **herbes séchées**, se terminant sur une finale longue et savoureuse.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Colledila Chianti Classico Gran Selezione 2021

Le Saviez-Vous ?

Fondé en 1141, Barone Ricasoli est reconnu comme le plus ancien domaine viticole d'Italie et est largement crédité pour avoir formulé la recette originale du Chianti. **Colledilà** représente l'apogée de cet héritage, étant une expression parcellaire de l'engagement du domaine envers l'excellence.

Accords Mets et Vins

- **Pappardelle al Cinghiale** : La structure robuste du vin s'harmonise magnifiquement avec les saveurs riches et giboyeuses du ragù de sanglier.
- **Bistecca alla Fiorentina** : Son acidité vive et ses tannins fermes équilibrent la richesse de la viande, sublimant les qualités savoureuses du plat.
- **Risotto au Parmesan et Champignons** : Les notes terreuses des champignons résonnent avec la minéralité subtile et les nuances épicées du vin.
- **Pecorino Toscano Affiné** : L'intensité saline et noisettée de ce fromage complète la complexité et le profil fruité du vin.

Wine Spectator (WS) : 97 Points (2021)



Packed with cherry, raspberry and pomegranate flavors, this red is also succulent and verging on racy in profile, with a deep vein of mineral and peppery spice notes that intensify on the extended finish. Shows superb balance and grace, with the best yet to come. Best from 2027 through 2048.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)



The Barone Ricasoli 2021 Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Colledilà opens to dark fruit, but perhaps more significantly, you get a slate-like mineral note that adds focus. That mineral note appears in all these beautiful Gran Selezione wines from vintner Francesco Ricasoli, but in the case of this bottle, it adds a dark or slightly brooding personality. The finish is absolutely savory and salty. Rating: 96+

James Suckling (JS) : 95 Points (2021)



Fresh and crunchy with orange peel, cherries, raspberries and hints of raw meat. It's medium-bodied with medium-round tannins and a succulent finish. Polished and creamy. Lightly chewy and crisp at the end.

