



BARONE RICASOLI

BROLIO BETTINO CHIANTI CLASSICO DOCG

Questa etichetta di Brolio è dedicata a Bettino Ricasoli colui che, nel 1872, creò la formula per la produzione del Chianti.

Nato a Firenze dal Barone Luigi e da Elisabetta Peruzzi il 9 marzo 1809, è stato un personaggio di rilievo nella storia del Risorgimento italiano, ma non solo questo: Presidente del Consiglio dell'Italia unita nel 1861 e nel 1866, fu anche fondatore del quotidiano «La Nazione», sperimentatore in agricoltura, "padre" del primo disciplinare del vino Chianti.

Producendo questo vino abbiamo cercato di interpretare la sua volontà, lavorando su quegli elementi che più ci rimandano allo stile di allora.

Il grande utilizzo di Sangiovese, senza filtrazione, e l'affinamento in grandi botti, hanno dato origine a questo vino che si contraddistingue per la grande eleganza e carattere.



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

Il Sangiovese è stato raccolto dal 27 settembre al 10 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino vivo e intenso, fresche note di frutta rossa matura ed evidenti sentori speziati di erbe aromatiche. Al gusto appare ampio nel volume, grintoso con note calde mature e minerali.

Di buona beva e ricchezza gustativa.

VITIGNI:

90% Sangiovese, 10% Abrusco (colorino).

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in tini di acciaio di piccole dimensioni con 12-16 giorni di macerazione a una temperatura di 24°C-27°C.

MATURAZIONE:

18 mesi in botte grande. Segue decantazione statica ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.