



BARONE
RICASOLI

BROLIO RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Nasce dalla selezione delle uve aziendale, coltivate in terreni con altitudine tra i 400 e i 300 metri sul livello del mare. Le caratteristiche pedologiche dei suoli sono varie e comprendono le tipologie tipiche della zona del Chianti Classico, dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all'alberese.

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti Classico



2014

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre.

L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Le temperature sono state nella media, e hanno iniziato ad alzarsi nella seconda metà di giugno. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è partita il 6 giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'inviatura delle uve fino alla seconda metà di agosto. Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia è iniziata ufficialmente il 10 settembre, in ritardo di circa 12 giorni rispetto alle annate precedenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano lampone e fragola; seguono sentori di spezie e vaniglia. La bocca è morbida, avvolgente ed il giusto equilibrio tra acidità e tannini rende questo vino piacevole e di ottima persistenza.

VITIGNI:

min 80% Sangiovese, 15% circa Merlot, 5% circa Cabernet sauvignon.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

16 mesi di affinamento in barrique e tonneaux, segue 3/6 mesi minimo di affinamento in bottiglia.