



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.



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, al naso evidente confettura di ciliegia, note balsamiche e speziate.

In bocca è elegante, ampio e sapido, con tannini vellutati. Finale di gradevole acidità che rende il vino lungo e caratteristico del territorio di Brolio.

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.