



BARONE RICASOLI

BROLIO BETTINO CHIANTI CLASSICO DOCG

Dieses Etikett ist Bettino Ricasoli gewidmet, der die Formel des Chianti im Jahre 1872 niederschrieb.

Geboren am 9. März 1809 als Sohn von Baron Luigi und Elisabetta Peruzzi, nahm er eine führende Rolle in der Geschichte des italienischen Risorgimento ein. Aber er war viel mehr als das: Zweimal Ministerpräsident des vereinigten Italiens (1861 und 1866), Gründer der Tageszeitung „La Nazione“, Landwirtschaftsforscher und „Vater“ der ersten Produktspezifikation des Chianti.

Mit der Herstellung dieses Weins haben wir versucht, seinen Willen zu interpretieren, und an den Eigenschaften zu arbeiten, die an den damaligen Stil erinnern.

Der große Anteil an Sangiovese – der nicht filtriert wurde – und der Ausbau in großen Fässern verleihen diesem Wein viel Eleganz und Charakter.



2013 WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Der Boden war den ganzen Winter nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt. Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben.

Im Sommer lagen die Temperaturen tagsüber im Durchschnitt, aber nachts waren sie eher niedrig. Diese Bedingungen führten zur perfekten technischen und phenolischen Reife.

Die Sangiovese wurde vom 27. September bis zum 10. Oktober geerntet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftiges intensives Rubinrot, mit frischen Noten von reifen roten Beeren und ausgeprägten würzigen Kräuternoten. Im Mund zeigt er sich gehaltvoll und energisch mit warmen Reife- und Mineralnoten. Von einladendem Trinkgenuss und reichem Geschmack.

REBSORTEN:

90% Sangiovese, 10% Abrusco (colorino).

VINIFIZIERUNG:

Traditionell, in kleinen Edelstahlbehältern. Die Schalenmazeration dauert 12-16 Tage bei einer Temperatur von 24°C-27°C.

AUSBAU IM HOLZFASS:

18 Monate in großen Fässern. Dann folgt die statische Dekantierung und mindestens 3 Monate Flaschenausbau.