



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.



2015 WETTER

Der Jahrgang 2014-2015 verlief ziemlich regelmäßig und ohne extreme Schwankungen. Einem milden Winter - mit Frost erst Ende Dezember sowie im Januar und Februar - folgte ein gemäßigter Frühling. Anfangs war er noch ein wenig kühl, aber im weiteren Verlauf lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die recht warmen Monate Mai und Juni führten zu einer perfekten Blüte und wenig später zu einem exzellenten Fruchtansatz. Der früh beginnende Sommer war schon Ende Juni durch überdurchschnittliche Temperaturen mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C geprägt. Geradezu ideale Bedingungen herrschten in den Monaten September und Oktober, mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die gut ausgereiften Trauben konnten daher ausreichend Farbe und Polyphenole speichern.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rubinrot.

An der Nase deutliche Ansätze von Kirschmarmelade, balsamisch und würzig.

Am Gaumen elegant, vielschichtig und schmackig, weiche Tannine.

Angenehme Säure im Abgang, typisch für die Region.

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.