



BARONE RICASOLI

BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Mit Brolio gelingt es, die für den Chianti Classico in seiner jungen Version typische Trinkbarkeit mit einer vollen und komplexen Struktur zu verbinden, die ihn zu einem bedeutenden Wein in seiner Kategorie macht.

PRODUKTIONSGBIET
Gaiole in Chianti

Die Weinberge des Unternehmens, die sich von 280 auf 480 m ü.d.M. erstrecken, bringen die für die Jahrgänge des Brolio vorgesehenen Trauben hervor. Es handelt sich um ganz unterschiedliche Böden, die jedoch alle sehr steinig sind.



2011 WETTER

Auf einen durchschnittlichen Winter folgte ein milder und regenreicher Frühlingsanfang. Zwischen Ende April und Mai blieben die Niederschläge aus. Zwischen Juni und Juli führten die Regenfälle zur Bildung einer guten Wasserreserve im Boden. Das gewährleistete eine gute, wenn auch frühzeitige, Pflanzenentwicklung. Darauf folgte ein sehr heißer August, der vom Ausbleiben von Regenfällen gekennzeichnet war. Gekoppelt mit den guten Temperaturschwankungen im September haben diese Bedingungen zur vollen Reife der Trauben beigetragen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives Rubinrot, in der Nase Waldbeeren (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen), balsamische Noten und Gewürze (Pfeffer und Zimt). Im Mund ausgewogen und kräftig mit einer guten Säurestruktur und eleganten Tanninen. Süße Vanillenoten. Sehr anhaltend.

REBSORTEN:

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%.

VINIFIZIERUNG:

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-16 Tage.

AUSBAU :

9 Monate in Barriques und Tonneaux.
Flaschenausbau: 3-6 Monate.