



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.



2012 WETTER

Der Herbst verlief mild mit wenigen Regenfällen. Der Winter war von tiefen Temperaturen und im Februar von Schneefällen gekennzeichnet. Der milde Frühling verzeichnete eine durchschnittliche Temperatur von 15°C-18°C. Der Sommer kam früher als gewohnt mit sehr hohen Temperaturen und ohne jeden Regenschauer von Mitte Juni bis Ende August. Die Reben konnten den Regen Anfang September perfekt verwerten und die Trauben konnten daher die Vollreife erreichen. Die Ernte 2012 hat sich eine gute Ernte erwiesen, die tolle Merlot- und Sangiovese-Trauben lieferte. Sie hat bewiesen, dass diese Gegend auch in schwierigen Jahren Qualitätsweine hervorbringen kann.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives Rubinrot. In der Nase sofort frisch und floral, Bitterorangen-, Veilchen- und Mimosennoten. Darauf folgen kräftige, fruchtige Anklänge von Sauerkirchen und Kolanuss mit süßer Minze. Im Mund frisch und angenehm, reife rote Beeren und Gewürze. Feine Tannine und wertvolle süße und elegante Noten.

Ein Chianti Classico, der mit den duftenden Sangiovese-Trauben von Brolio unauflösbar verbunden ist.

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. Darauf folgen 3-6 Monate Flaschenausbau.