



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.



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 Ernte begann am 4. September, als die ersten Merlot-Trauben geerntet wurden, die bis zum 24. September in den Keller kamen. Die Sangiovese wurde vom 27. September bis zum 10. Oktober geerntet. Die Cabernet Sauvignon war die allerletzte Rebsorte, die geerntet wurden. Es handelte sich um eine Ernte sehr guter Qualität mit gesunden und perfekt reifen Trauben. 2013 war die Merlot durch Frische und eine Rubinrot mit violetten Nuancen gekennzeichnet. Die Sangiovese wies eine intensive Farbe und eine ausgeprägte Struktur auf. Die Cabernet zeichnete sich durch ihre undurchdringliche Farbe und ihre ausgeprägte Aromatik aus.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives Rubinrot. Von großer Persönlichkeit und Lebhaftigkeit. In der Nase weist er schon Stärke und Konsistenz auf. Noten von Kirche, Lakritze, Veilchen, reife Brombeeren. Im Mund von sehr guter Struktur, harmonisch und komplex. Es zeigen sich erneut die Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen.

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.