



BARONE RICASOLI

BROLIO RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Dieser Wein entsteht aus den für den Brolio Chianti Classico bestimmten Trauben. Eine traditionelle Reserve mit einem ausgeprägten Chianti-Charakter.

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 Riserva 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

Außergewöhnlich elegant, weit und umhüllend. Noten von Vanille vermischen sich mit intensiv fruchtigen, würzigen und mineralischen Aromen. Ein großer Chianti Classico Gran Selezione, der seinem Terroir treu 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 :

16 Monate in Barriques und Tonneaux. Flaschenausbau: 3 Monate.