



BARONE RICASOLI

HISTORIA FAMILIAE TOSCANA IGT

Historia Familiae, die Auslese anlässlich des 20. Jahrestages meiner Amtseinführung an die Spitze des Familienunternehmens. Ich möchte diesen Wein allen meinen Vorfahren widmen die über Jahrhunderte hinweg die einzigartige Geschichte von Brolio bewahrt haben. *Francesco Ricasoli*



2011 WETTER

Einem durchschnittlichen Winter folgte ein anfangs milder und regnerischer Frühling. Ab Ende April und für den ganzen Monat Mai wurden keine Niederschläge verzeichnet. Dank der Regenfälle in Juni und Juli konnten sich ausreichende Wasserreserven ansammeln was die etwas frühzeitige Entwicklung der Pflanzen begünstigte. Ein sehr heißer und trockener August und optimale Temperaturschwankungen im September vollendeten die Reife der Trauben

WEINBESCHREIBUNG

"Üppiges und weiches Gerüst von Weichselkirsche und Johannisbeere mit mineralischen Ansätzen und Duftnoten nach Tabak. Am Gaumen kompakt, geschmeidig und schwungvoll, von unvergleichlicher Eleganz. Nachhaltiger Abgang von Früchten, Gewürzen und Mineralien. Sangiovese und petit Verdot." *Bruce Sanderson_94pt Wine Spectator*

REBSORTEN:

95% Sangiovese, 5% Petit Verdot

WEINBEREITUNG:

Temperaturkontrolliert bei 24°-27°C,
Mischung auf der Haut für 12/16 Tage

AUSBAU:

18/21 Monate in Barrique und Tonneau, ca. 1 Jahr Flaschenreifung.