



BARONE
RICASOLI

BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri sul livello del mare, producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso frutti di bosco e gradevoli note di liquirizia e vaniglia. In bocca entra complesso, vellutato, fragrante. Retrogusto lungo e minerale, caratteri tipici dei vini di questo territorio.

VITIGNI:

Sangiovese min 80%, Merlot 15% circa, Cabernet sauvignon 5% circa.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

9 mesi circa in barrique e tonneau; 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.