



## BARONE RICASOLI

### HISTORIA FAMILIAE TOSCANA IGT

"Historia Familiae è stato scelto per celebrare il 20° anniversario del mio insediamento a capo dell'azienda di famiglia. Vorrei dedicare questo vino a tutti i miei antenati che, nel corso dei secoli, hanno preservato i valori storici unici di Brolio."

*Francesco Ricasoli*



### 2011

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

"Ricca e morbida è la trama di amarene e di ribes con sentori minerali e aromi di tabacco. In bocca il vino si presenta compatto, gradevole e vibrante con un'eleganza inconfondibile. Finisce con un persistente retrogusto di frutta, spezie e minerali". *Bruce Sanderson\_94pt Wine Spectator*

#### VITIGNI:

Sangiovese 95%, 5% petit Verdot .

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Termoregolata a 24°-27°C con macerazione sulle bucce per 12-16 giorni.

#### MATURAZIONE:

18-21 mesi in barrique e tonneau. Segue affinamento in bottiglia per un anno circa. Affinamento in legno.