



BARONE
RICASOLI

BROLIO RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Il vino nasce dalla selezione delle uve destinate alla produzione di Brolio Chianti Classico. Una Riserva di tipo tradizionale con uno spiccato carattere chiantigiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti

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



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaitura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso. Al naso note dolcemente tostate di vaniglia e cioccolato, sentori di violetta e ciliegia. In bocca approccio dolce morbido e caldo, tornano i frutti rossi di ciliegia e le spezie. Minerale, robusto. Lungo finale.

VITIGNI:

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

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

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

MATURAZIONE:

16 mesi in barriques e tonneaux, segue 3 mesi di affinamento in bottiglia.