



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.



## 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

Rosso intenso e maturo. Trama fruttata e speziata con delicate ma presenti note boisé. In bocca l'impatto è caldo ed avvolgente, frutta matura, piccoli frutti neri tipo mirtillo e more, sensazioni erbacee, tabacco. Imponente nei profumi e nel corpo. Finale intenso e lungo che lascia grande soddisfazione.

### 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.