



## 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.



### 2012 ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

La vendemmia 2012 si è rivelata di buon livello, con punte di eccellenza sia sul merlot sia sul sangiovese, dimostrando quanto questo territorio sia vocato ad una viticoltura di qualità anche in annate difficili.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso. Pieno e succoso. Caratterizzato da un'intensa mineralità, speziato e da un bel frutto rosso. Una buona acidità dona una fragrante freschezza che si sposa appieno con note tostate di legni pregiati.

#### 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.