

BARONE
RICASOLI

**BROLIO RISERVA
CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA**

Nasce dalla selezione delle uve aziendali, coltivate in terreni con altitudine tra i 400 e i 300 metri sul livello del mare. Le caratteristiche pedologiche dei suoli sono varie e comprendono le tipologie tipiche della zona del Chianti Classico, dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all'alberese.

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti Classico



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente. L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

La vendemmia è iniziata il 4 di settembre con i primi merlot, conclusi il 24 settembre. Il Sangiovese è stato raccolto dal 27 settembre al 10 ottobre. Il cabernet sauvignon, è stato raccolto per ultimo.

In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature.

Caratteristiche del Merlot 2013 sono la freschezza e il colore rubino violaceo, del Sangiovese l'intensità di colore e la pronunciata struttura, del Cabernet l'aromaticità pronunciata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso è fine ed elegante, speziato con note di frutti di sottobosco, ciliegia e sfumature di vaniglia. In bocca la buona acidità è in perfetto equilibrio con la morbidezza dei tannini. Il retrogusto è lungo e persistente con piacevoli sentori di liquirizia.

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

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 di affinamento in barrique e tonneaux, segue 3/6 mesi minimo di affinamento in bottiglia.