# vitae

## LA GUIDA VINI

## 2015

Associazione Italiana Sommelier

# Barone Ricasoli

Località Madonna a Brolio - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
**Tel.** 0577 7301 **Fax** 0577 730225
barone@ricasoli.it
www.ricasoli.it

**Anno di fondazione:** 1141 **Proprietà:** Barone Ricasoli
**Conduzione enologica:** Carlo Ferrini, Marco Cerqua **Conduzione agronomica:** Carlo Ferrini, Massimiliano Biagi
**Bottiglie prodotte:** 2.000.000 **Ettari vitati:** 230
**Vendita diretta:** Si **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Non interventista

Ricasoli: un nome legato al vino dal 1141, una tra le imprese familiari più antiche al mondo. Basti ricordare che l'artefice del Chianti attuale fu il barone Bettino Ricasoli nel 1716. Con una proprietà di 1200 ettari, di cui 230 di vigneto, la Barone Ricasoli, situata nel comune di Gaiole in Chianti, è oggi la quarta azienda più longeva al mondo rimasta in mano alla famiglia fondatrice, e la prima in Italia nel campo del vino. Da rilevare il progetto in collaborazione con Podere Sapaio per la produzione di due bolgheresi di sicuro interesse.

· CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2011 ttttt
Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Petit Verdot 5% - **Alc.** 14,5% - **€** 33 - **Bt.** 41.500
Granato profondo. Tessitura di humus, sottobosco e terra bagnata su cui si articolano eleganti note fruttate di confettura di more e floreali di viola. Si accompagnano ricordi di caffè, pepe nero e sigaro toscano. Ricco ed equilibrato grazie alla freschezza ben contrapposta al tenore alcolico, tannini protagonisti e ben distribuiti con finale di bocca da ricordare. Nasce dalla massima selezione delle uve aziendali, vinificato in acciaio, sosta per 18 mesi in rovere e altrettanti in bottiglia. Rigorosamente con bistecca alla fiorentina.

· BOLGHERI SUPERIORE ASTUTO 2011 ttt
Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 10% - **Alc.** 14,5% - **€** 25
**Bt.** 3.300
Rosso rubino appena porpora sul bordo. Al naso intensi profumi di more, prugna, cassis, viola, rosa rossa macerata, note balsamiche, tostate, sfumature erbacee, sottobosco, tabacco, cioccolato, pepe, vaniglia. Si presenta in bocca rotondo e pieno, con il tannino in piena evoluzione e ben armonizzato. La freschezza ben sorregge l'alcol. Persistente, chiude con piacevoli sentori fruttati ed empireumatici. Sosta 12 mesi in barrique. Cinghiale in umido.

· CHIANTI CLASSICO COLLEDILÀ 2011 ttt
Rosso Docg - Sangiovese 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 29 - **Bt.** 15.900
Granato con riflessi rubino. Molto elegante con fine susseguirsi di marasca, lampone, ribes nero e intense note floreali. Sentori balsamici di eucalipto si accompagnano a ricordi di tabacco virginia. Corpo esuberante e ricco di tannini fruttati e decisamente grassi che equilibrano la nota alcolica con l'ausilio di una piacevolissima freschezza. Finale lungo e suadente. È il cru di Chianti Classico dell'azienda. Controfiletto di manzo con cipolle caramellate.

· CASALFERRO 2011 ttt
Rosso Igt - Merlot 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 29 - **Bt.** 27.000
Rubino con riflessi granato. Alla prima olfazione effluvi ferrosi e note di ruggine e ceralacca che corredano la varietà di confetture di drupe rosse. Robusto con tannini ancora un po' prevalenti sulle altre componenti gustative. Lungo finale con interessanti ritorni balsamici. Cru dal 2007. Capretto al forno con erbe aromatiche.

· CHIANTI CLASSICO ROCCA GUICCIARDA RISERVA 2011 ttt
Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20% - **Alc.** 13,5% - **€** 15 - **Bt.** 330.000
Rubino con riflessi granato. Toni fruttati classici del territorio, con speziatura dolce che richiama principalmente la cannella ma anche il pepe nero. Ricordi di tostatura. Pulito e di buona struttura con piacevole acidità che introduce il finale sapido e persistente. Agnello farcito.

# Barone Ricasoli

Località Madonna a Brolio - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
**Tel.** 0577 7301 **Fax** 0577 730225
barone@ricasoli.it
www.ricasoli.it

**Anno di fondazione:** 1141 **Proprietà:** Barone Ricasoli
**Conduzione enologica:** Carlo Ferrini, Marco Cerqua **Conduzione agronomica:** Carlo Ferrini, Massimiliano Biagi
**Bottiglie prodotte:** 2.000.000 **Ettari vitati:** 230
**Vendita diretta:** Si **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Non interventista

Ricasoli: un nome legato al vino dal 1141, una tra le imprese familiari più antiche al mondo. Basti ricordare che l'artefice del Chianti attuale fu il barone Bettino Ricasoli nel 1716. Con una proprietà di 1200 ettari, di cui 230 di vigneto, la Barone Ricasoli, situata nel comune di Gaiole in Chianti, è oggi la quarta azienda più longeva al mondo rimasta in mano alla famiglia fondatrice, e la prima in Italia nel campo del vino. Da rilevare il progetto in collaborazione con Podere Sapaio per la produzione di due bolgheresi di sicuro interesse.

· CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2011 ttttt

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Petit Verdot 5% - **Alc.** 14,5% - **€** 33 - **Bt.** 41.500

Granato profondo. Tessitura di humus, sottobosco e terra bagnata su cui si articolano eleganti note fruttate di confettura di more e floreali di viola. Si accompagnano ricordi di caffè, pepe nero e sigaro toscano. Ricco ed equilibrato grazie alla freschezza ben contrapposta al tenore alcolico, tannini protagonisti e ben distribuiti con finale di bocca da ricordare. Nasce dalla massima selezione delle uve aziendali, vinificato in acciaio, sosta per 18 mesi in rovere e altrettanti in bottiglia. Rigorosamente con bistecca alla fiorentina.

· BOLGHERI SUPERIORE ASTUTO 2011 ttt

Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 10% - **Alc.** 14,5% - **€** 25 - **Bt.** 3.300

Rosso rubino appena porpora sul bordo. Al naso intensi profumi di more, prugna, cassis, viola, rosa rossa macerata, note balsamiche, tostate, sfumature erbacee, sottobosco, tabacco, cioccolato, pepe, vaniglia. Si presenta in bocca rotondo e pieno, con il tannino in piena evoluzione e ben armonizzato. La freschezza ben sorregge l'alcol. Persistente, chiude con piacevoli sentori fruttati ed empireumatici. Sosta 12 mesi in barique. Cinghiale in umido.

· CHIANTI CLASSICO COLLEDILÀ 2011 ttt

Rosso Docg - Sangiovese 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 29 - **Bt.** 15.900

Granato con riflessi rubino. Molto elegante con fine susseguirsi di marasca, lampone, ribes nero e intense note floreali. Sentori balsamici di eucalipto si accompagnano a ricordi di tabacco virginia. Corpo esuberante e ricco di tannini fruttati e decisamente grassi che equilibrano la nota alcolica con l'ausilio di una piacevolissima freschezza. Finale lungo e suadente. È il cru di Chianti Classico dell'azienda. Controfiletto di manzo con cipolle caramellate.

· CASALFERRO 2011 ttt

Rosso Igt - Merlot 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 29 - **Bt.** 27.000

Rubino con riflessi granato. Alla prima olfazione effluvi ferrosi e note di ruggine e ceralacca che corredano la varietà di confetture di drupe rosse. Robusto con tannini ancora un po' prevalenti sulle altre componenti gustative. Lungo finale con interessanti ritorni balsamici. Cru dal 2007. Capretto al forno con erbe aromatiche.

· CHIANTI CLASSICO ROCCA GUICCIARDA RISERVA 2011 ttt

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20% - **Alc.** 13,5% - **€** 15 - **Bt.** 330.000

Rubino con riflessi granato. Toni fruttati classici del territorio, con speziatura dolce che richiama principalmente la cannella ma anche il pepe nero. Ricordi di tostatura. Pulito e di buona struttura con piacevole acidità che introduce il finale sapido e persistente. Agnello farcito.