



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **BROLIO 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG**

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri sul livello del mare, producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro, caratteristica capace di esaltare la struttura del Chianti Classico d'annata.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Chianti Classico

### **ANDAMENTO STAGIONALE**

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

### **NOTE DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino intenso. Naso complesso con note floreali di iris e violetta, frutti rossi e sfumature balsamiche. In bocca entra morbido ed elegante, con buona componente acida e tannica. Vino tipico del territorio di Brolio, equilibrato con finale minerale e di lunga persistenza.

### **VITIGNI**

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni

### **MATURAZIONE**

9 mesi circa in tonneau di secondo e terzo passaggio

