



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **BROLIO 2017 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**

Un'annata molto anomala, forse mai registrata in passato. L'inverno è stato abbastanza mite e poco freddo, eccezion fatta per il mese di febbraio, dove le minime si sono allineate con le medie stagionali.

Il germogliamento delle viti è iniziato alla fine di marzo, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media registrata negli anni. La gelata del 18-20 aprile, la siccità, il caldo torrido per oltre due mesi hanno infuocato terra e viti. Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, due eventi piovosi importanti hanno rivitalizzato le piante e permesso una buona maturazione sia tecnologica che fenolica.

### **NOTE DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino intenso. Al naso evidenti sentori di frutta rossa, fragola e giaggiolo. In bocca è voluminoso e di buon carattere, rispecchiando il nostro territorio. Finale di buona persistenza e piacevolezza.

### **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

