



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO 2018 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

La 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante. Al naso spiccano sentori di frutta rossa piccola, fiori di iris e viola. In bocca è elegante, con tannino vellutato e ben integrato con l'acidità. Finale persistente, espressione del territorio di Brolio.

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

