



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG

Interpretazione contemporanea del grande lavoro di ricerca di Bettino Ricasoli, questo vino ottenuto dall'utilizzo importante di Sangiovese senza filtrazione, si contraddistingue per eleganza e grande carattere.

ZONA DI PRODUZIONE

Estate 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, al naso sentori di ciliegia, fragola e note balsamiche. L'ingresso in bocca è morbido e voluminoso, con tannini dolci ed eleganti. La buona acidità rende questo vino lungo e persistente, esaltando il nostro terroir.

VITIGNI

90% Sangiovese, 10% Abrusco (colorino)

VINIFICAZIONE

Tradizionale in tini di acciaio di piccole dimensioni con 12 – 14 giorni di macerazione a una temperatura di 24°C – 27°C.

MATURAZIONE

18 mesi in botte grande. Segue decantazione statica ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

