



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2017 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

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. Al naso sentori di amarena, note balsamiche e speziate. In bocca l'entrata è dolce e morbida, mentre il finale risulta sapido e persistente. Il retrogusto conferma l'armonia delle note olfattive, confermando in questo vino tutta la tipicità del terroir di Brolio.

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.

