



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2015 CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Ottenuta dalla selezione delle uve coltivate tra i 400 e i 300 metri sul livello del mare, questa Riserva racchiude in sé le caratteristiche pedologiche dei tanti suoli di Brolio: dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all'alberese, concorrono tutti all'armonia unica di questo magnifico vino.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, al naso sentori di frutta nera, spezie e vaniglia. In bocca entra morbido e dolce. Buona acidità e tannino elegante. Finale lungo e persistente con retrogusto molto piacevole e bilanciato.

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

18 mesi in tonneau, primo e secondo passaggio

