



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Ottenuta dalla selezione delle uve coltivate tra i 260 e i 500 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

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 evidenti frutti rossi di bosco ed amarena, con leggeri sentori speziati e balsamici. In bocca è armonico, con tannino dolce ed elegante acidità. Finale deciso e piacevole.

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

