



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2017 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

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 intenso. Naso ricco e complesso, che riporta a frutta rossa matura, spezie e dolci note di vaniglia. In bocca è voluminoso, con tannino strutturato e presente. Finale lungo e persistente.

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

