



BARONE RICASOLI

BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Mit Brolio gelingt es, die für den Chianti Classico in seiner jungen Version typische Trinkbarkeit mit einer vollen und komplexen Struktur zu verbinden, die ihn zu einem bedeutenden Wein in seiner Kategorie macht.

PRODUKTIONSGBIET
Gaiole in Chianti

Die Weinberge des Unternehmens, die sich von 280 auf 480 m ü.d.M. erstrecken, bringen die für die Jahrgänge des Brolio vorgesehenen Trauben hervor. Es handelt sich um ganz unterschiedliche Böden, die jedoch alle sehr steinig sind.



2010

WETTER

Aus meteorologischer Sicht verlief 2010 regelmäßig. Auf den kalten und schneereichen Winter folgten ein regenreicher Frühling und ein warmer Sommer. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren bis zur Ernte wechselhaft. Mitte April gingen die ersten Knospen auf. Der Farbumschlag, wenn auch etwas verspätet im Vergleich zu den Vorjahren, war für alle Trauben einheitlich. Der Reifeprozess verlief regelmäßig. Die Trauben verzeichneten einen hohen Zucker- und Anthocyanengehalt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Gehaltvolle, intensive Anklänge von roten Beeren, Kirschen, Sauerkirschen, Erdbeertrauben mit eleganten Vanillenoten. Im Mund überraschen seine frische Fruchtigkeit und seine elegante polyphenolische Struktur. Ausgewogen und kräftig.

Ein toller Wein von Brolio!

REBSORTEN:

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%.

VINIFIZIERUNG:

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-16 Tage.

AUSBAU :

9 Monate in Barriques und Tonneaux. Darauf folgen 3-6 Monate Flaschenausbau.

ABFÜLLUNG:

Ab März 2012.