



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 Chianti Classico

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.



2015 WETTER

Der Jahrgang 2014-2015 verlief ziemlich regelmäßig und ohne extreme Schwankungen. Einem milden Winter - mit Frost erst Ende Dezember sowie im Januar und Februar - folgte ein gemäßigter Frühling. Anfangs war er noch ein wenig kühl, aber im weiteren Verlauf lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die recht warmen Monate Mai und Juni führten zu einer perfekten Blüte und wenig später zu einem exzellenten Fruchtansatz. Der früh beginnende Sommer war schon Ende Juni durch überdurchschnittliche Temperaturen mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C geprägt. Geradezu ideale Bedingungen herrschten in den Monaten September und Oktober, mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die gut ausgereiften Trauben konnten daher ausreichend Farbe und Polyphenole speichern.

WEINBESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot. An der Nase Beeren mit angenehmen Noten von Vanille und Lakritze. Am Gaumen komplexe Textur aber dennoch samtig.

Langer mineralischer Abgang, typisch für die Region.

REBSORTEN:

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

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.