



BARONE RICASOLI

BROLIO RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Dieser Wein entsteht aus den für den Brolio Chianti Classico bestimmten Trauben. Eine traditionelle Reserve mit einem ausgeprägten Chianti-Charakter.

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 Riserva 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

Intensives Rubinrot. In der Nase süße Röstnoten von Vanille und Schokolade, Veilchen- und Kirschenanklänge. Nach dem süßlichen, seidigen, warmen Ansatz zeigen sich rote Beeren wie Kirschen und Gewürze erneut im Mund. Mineralisch, robust. Langer Abgang.

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 :

16 Monate in Barriques und Tonneaux.
Flaschenausbau: 3 Monate.