v 1 l a e

LA GUIDA VINI

2017





Associazione Italiana Sommelier

Barone Ricasoli

Località Madonna a Brolio - 53013 Gaiole in Chianti (SI) Tel. 0577 7301 Fax 0577 730225 barone@ricasoli.it www.ricasoli.it

Anno di fondazione: 1141 Proprietà: Barone Francesco Ricasoli

Conduzione enologica: Carlo Ferrini Conduzione agronomica: Carlo Ferrini, Massimiliano Biagi

Bottiglie prodotte: 2.500.000 Ettari vitati: 235

Vendita diretta: Si Visite in azienda: Si Viticoltura: Non interventista

La più storica tra le aziende del Chianti Classico si sviluppa attorno al castello di Brolio, doveil brose Bettino vergò di suo pugno nel 1872 la formula del Chianti. Già all'epoca aveva ben chiara la necesso di un differente utilizzo delle uve a bacca bianca, come "la malvagia, della quale si potrebbe fare meno nei vini destinati all'invecchiamento". Quest'anno il Casalferro, che tallona di un'incollatura pluripremiata Gran Selezione, celebra con una nuova ed elegantissima veste il 20° anniversario de suo esordio nel 1993, lo stesso anno dell'ingresso in azienda del barone Francesco.

· CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2013

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Petit verdot 5% - Alc. 13,5% - € 35 - Bt. 75.000 Rubino vivace e luminoso. Esordio nitido di ribes nero, amarena candita e violetta appassita, accarezzato a lievi accenni di bacche di ginepro, corteccia di china, tabacco kentucky e chiodi di garofano. Arrivano be presto anche effluvi di felce e arancia candita. Anche al palato ha stoffa da vendere, grazie a un equino irreprensibile, ben rifinito da una trama tannica sapientemente cesellata e accompagnato da un'interminabe persistenza aromatica. Riposa in tonneau di rovere per 18 mesi, affina per altri 12 in bottiglia e lascia intraveden un'eccellente prerogativa di evoluzione nel tempo. Lombata di chianina alla brace.

· CASALFERRO 2013

Rosso Igt - Merlot 100% - **Alc.** 14,5% - € 34 - **Bt.** 14.000

Rubino intenso e compatto. Profuma di confettura di mirtillo, mora di gelso, erbe officinali e rabarban Seguono aromi speziati di vaniglia e cannella che si alternano a ricordi di ardesia, caffè appena tostato e van effluvi balsamici. Sorso dominato da tannini spigliati e zelanti, che ben si integrano con l'imponente dotazore calorica, protraendosi in un lungo finale in cui emerge anche una gradevole nota sapida. Matura per 21 mes n barrique e affina per altri 12 in bottiglia. Spezzatino di cinghiale.

· CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLLEDILÀ 2013

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14,5% - € 36 - Bt. 20.000

Rosso rubino con orlo granato. Al naso emergono stuzzicanti sentori di marasca, rosa canina, pepe nero bastoncino di liquirizia e cacao amaro. Perfetto connubio al gusto tra una corroborante nota calorica e tanno vivi in fase di integrazione, a testimoniare l'ampio margine in divenire. In tonneau nuovi per 21 mesi e per altri

· CHIANTI CLASSICO BROLIO BETTINO 2013

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 36.000

· CHIANTI CLASSICO BROLIO RISERVA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5% - Alc. 13,5% - € 21 - Bt. 53.000

· BRUNELLO DI MONTALCINO TORRE DELLA TRAPPOLA 2011 Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 32 - Bt. 10.000

· CHIANTI CLASSICO BROLIO 2014 Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5% - Alc. 13% - € 13 - Bt. 500.000

· CHIANTI CLASSICO ROCCA GUICCIARDA RISERVA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Merlot 5% - Alc. 13,5% - € 15 - Bt. 400.000