



**“La Storia”**  
**Castello di Brolio**



## “La Storia” Castello di Brolio

### PROGRAMMA

#### Partenza

Cantina  
Barone  
Ricasoli

Eroica  
Caffè

Castello  
di Brolio

Transfer

Arrivo

Alle origini del vino Chianti Classico: Bettino Ricasoli e la sua formula del vino perfetto.

#### 1° GRUPPO

##### • 11.30 Ritrovo

p.zza Marconi Castelnuovo  
zona expo verifica iscrizione  
e pass.  
costo : 50€

##### • 11.45 Partenza

in pullman con arrivo a Madonna a Brolio. Introduzione storica  
dell'azienda, visita guidata e degustazione in sala privata.

##### • 13.00 Pranzo

presso Eroica Caffè Brolio.

##### • 14.00 Trasferimento

a piedi di circa 1 km e visita guidata al Castello di Brolio.

##### • 15.30 Termine

con una breve passeggiata al pullman con ritorno a  
Castelnuovo.

#### 2° GRUPPO

##### • 14.15 Ritrovo

P.zza Marconi Castelnuovo zona  
expo verifica iscrizione  
e pass.  
costo : 40€

##### • 14.30 partenza

In pullman con arrivo a Madonna  
a Brolio. Introduzione storica  
dell'azienda, visita guidata e  
degustazione in sala privata con  
stuzzichini a base di salumi e  
formaggi toscani.

##### • 16.00 Trasferimento

a piedi di circa 1 km e visita  
guidata al  
Castello di Brolio.

##### • 17.30 Termine

con una breve passeggiata al  
pullman con ritorno a Castelnuovo.

**2 gruppi di 50 persone, abbigliamento comodo e scarpe con suola in gomma, lunghezza totale 1.5 km**

Nella cantina potrete acquistare il vino sia con consegna a fine percorso a Castelnuovo che con spedizione a domicilio  
Numero iscritti massimo 100 persone.



## “La Storia” Tenuta di Ricasoli

Ricasoli è una delle dieci imprese familiari più antiche al mondo e il suo nome sinonimo di Chianti Classico. A Brolio dal 1141, i Baroni Ricasoli hanno fatto nei dieci secoli della loro ininterrotta presenza su queste terre, la storia del Chianti Classico. Molto si deve alla figura di Bettino Ricasoli, il Barone di Ferro (1809-1880), che per tutta la vita alternò gli impegni politici a studi approfonditi in viticoltura, in particolare sul Sangiovese. E' del 1874, dopo anni di ricerche e di sperimentazione, la definizione dell'uvaggio per il Chianti Classico alla quale, quasi un secolo più tardi, si è ispirato il disciplinare di produzione della DOCG del Chianti Classico.

Oggi, la proprietà di 1200 ettari, sita nel Comune di Gaiole in Chianti tra verdissime colline e fitti boschi di querce e castagni, è guidata da Francesco Ricasoli che, ispirato dal grande amore e dalla grande responsabilità verso questa terra, ha introdotto dal 1993 ricerca continua e innovazione.



[www.facebook.com/ricasoli1141/](http://www.facebook.com/ricasoli1141/)



[twitter.com/ricasoli\\_1141](https://twitter.com/ricasoli_1141)

[www.ricasoli.com](http://www.ricasoli.com)



# RICASOLI

1 1 4 1





## “La Storia” Tenuta di Ricasoli



*The first historical documents regarding Castello di Brolio appeared as early as 1141, and since that time, the Ricasoli family has played a crucial role in Tuscan winemaking, its name becoming the very symbol of Chianti Classico.*

*The history and success of the wines Brolio makes today are inextricably bound to Bettino Ricasoli (1809-1880), a complex figure who displayed both the capacity for political elaboration typical of a statesman, and that for in-depth analysis typical of a scientist, which led him to devise the first formula for Chianti Classico Docg in the 19th century.*

*Francesco Ricasoli helms the estate, with some 240 hectares of vineyard, today. Animated by his great love for this land, he has carried out, over the last 30 years, unceasing research and innovation.*



[www.facebook.com/ricasoli1141/](http://www.facebook.com/ricasoli1141/)



[twitter.com/ricasoli\\_1141](https://twitter.com/ricasoli_1141)

[www.ricasoli.com/en/](http://www.ricasoli.com/en/)



# RICASOLI

1 1 4 1



## I vini



### BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Il nostro **Chianti Classico Brolio**, è il portabandiera del nostro terroir e del suo Sangiovese, ma non solo. Ad un occhio attento racconta nello spazio ristretto dell'etichetta e della capsula **la storia dei Ricasoli** e del loro modo di fare vitivinicoltura.

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri s.l.m, producono le uve destinate al Brolio annata. I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di argilla).

Colore rosso rubino intenso. Naso complesso, con sentori di frutta rossa, spezie e note balsamiche. In bocca è sapido, voluminoso con buona integrazione tra acidità e tannino. Vino di ottima persistenza e piacevolezza. Si tratta di un vino prodotto da sempre in azienda.



*Our **Chianti Classico Brolio** is the standard bearer of our terroir and its Sangiovese, but it is so much more as well. To the attentive observer, it also reveals – in the confined space of the label and the capsule – the **history of the Ricasoli** family and their viticulture and viniculture.*

*The vineyards which produce the grapes for the Brolio label are planted in five geological areas at an elevation between 280 meters to 480 meters (919 to 1,575 feet high): Macigno del Chianti (sandstone), Scaglia Toscana (Galestro), Monte Morello (Alberese), Marine Deposit (sandy deposits and clay at deeper levels) and Ancient Fluvial Terrace (silty deposits with clay).*

*Intense ruby red color. On the nose, flowers and small red fruit aromas. Elegant, with velvety tannins, which integrate with the acidity. Persistent finish, expression of the Brolio territory. It is the first wine ever made in the company.*

## I vini

### TORRICELLA

Toscana IGT

Note di degustazione:  
Colore giallo paglierino.  
Al naso evidenti sentori  
aggrumati e note minerali,  
ben integrati con note boisé.  
In bocca è fresco, deciso e  
sapido. Finale piacevole e di  
buona persistenza.



*Tasting notes: Straw yellow color. On the nose evident hints of citrus and mineral notes, well integrated with woody notes. On the palate it is fresh, savoury with distinct personality but also pleasant and persistent to the end. Serve not too cold. Excellent after many years in the bottle.*



### BROLIO BETTINO

Chianti Classico DOCG

Note di degustazione:  
Colore rosso rubino. Al naso  
sentori di frutti rossi maturi  
e ciliegia, accompagnato da  
note balsamiche e speziate.  
L'entrata in bocca è elegan-  
te, voluminosa e sapida. Il  
finale, lungo e persistente,  
richiama le sensazioni olfat-  
tive, tipiche espressioni del  
territorio di Brolio.



*Tasting notes: Ruby red colour. To the nose, scents of red ripe fruits and black cherries, but also spicy tones and balsamic notes. The taste is warm, elegant, and savoury. Long lasting finish with a fruity aftertaste, which are the typical characteristics of the terroir of Brolio.*





EMOZIONI  
*ChiantiClassico*

15/10/22