



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO 2011

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE



Andamento stagionale Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

Vitigni 80% Sangiovese, 5% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% petit Verdot.

Vinificazione In acciaio inox a temperatura controllata di 24° - 27°C con macerazione sulla bucce di 12-18 giorni.

Maturazione Il vino affina per 18 mesi in barrique e tonneau e non meno di 1 anno in bottiglia.

Note di degustazione Rosso rubino intenso e vivo. Al naso gli aromi dei frutti rossi e maturi come la ciliegia, visciola, il mirtillo, la mora e di fiori quali la viola mammola. Vaniglia e spezie ed una piacevole sensazione balsamica. Al gusto è di grande personalità e carattere, elegante e ricco. Il vino che ha in se le migliori uve di Brolio non potrà che essere delizioso.

24-27-29 luglio, 2013

Imbottigliamento

Riconoscimenti

- Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2014
- 96/100, James Suckling 2014
- 94/100, Guide Gilbert & Gaillard 2014-Club 90+
- AIS VITAE 2015
- 92/100 Tre Stelle, Veronelli 2015
- 93/100 Falstaff, 2015
- 94/100 Sommelier Toscana, Top100 2015
- 91/100, I Vini di Veronelli 2016
- Silver medal, Los Angeles Wine Competition 2015
- 90/100, Wine Spectator 2015