



Brolio Chianti Classico

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Satte rubirote Farbe. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen, Noten von Gewürzen und Toast. Am Gaumen elegant mit seidenen Tanninen und präsender Säure die den langen Nachhall unterstützt.

Produzent	Barone Ricasoli
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2035 - 2038
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321986
Passt zu	gereiftem Käse, Grilladen, Schmorgerichten



Vinifikation

Der Most gärt während 14 bis 16 Tagen in Edelstahltanks. Der Wein wird für circa 22 Monaten in 500 Liter grossen Eichenfässer ausgebaut (davon sind 30% neue Tonneaux).

Terroir

Die Trauben dieser Auslese stammen aus Lagen beim Castello mit Süd/Südwestausrichtung zwischen 400 und 500 Meter über Meer.

Geschichte

Nachdem Barone Ricasoli 1993 das Weingut seiner Ahnen zurückgekauft hatte und 1997 mit dem Castello di Brolio die Renaissance von Brolio schaffte, machte er es zu Italiens Weingut des Jahres. Barone Ricasoli ist heute Herr über 240 Hektaren Weinberge. Ricasoli steht für die Kultur des Sangiovese.

