



## Castello di Brolio 2020

CHF 51.00 | 10 cl = CHF 6.80

Couleur rouge rubis riche. Au nez, des arômes de prunes mûres, des notes d'épices et de pain grillé. En bouche élégant avec des tanins soyeux et une acidité bien présente qui soutient la longue finale.

Producteur	Barone Ricasoli
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2032 - 2035
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320051
Accord mets et vins	Fromage affiné, Grillades, Plats mijotés
Avis	James Suckling 96/100 Decanter 94/100 Wine Advocate 94/100 Falstaff 94/100



### Vinification

Le moût fermente pendant 14 à 16 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est élevé pendant environ 22 mois dans des fûts de chêne de 500 litres (dont 30% de tonneaux neufs).

### Terroir

Les raisins de cette sélection arrivent de vignobles près du château qui regardent vers sud-sudouest à 400 - 500 mètres sur mer.

### Histoire





Après avoir racheté le domaine de ses ancêtres en 1993, le Barone Ricasoli a fait de Brolio le vignoble de l'année en Italie en 1997 avec le Castello di Brolio. Barone Ricasoli est aujourd'hui propriétaire de 240 hectares de vignes. Ricasoli représente la culture du sangiovese.

