



Historia Familliae Rosso

Couleur rouge rubis intense. Arômes de fruits rouges et noirs comme les prunes, les groseilles et les mûres. Notes d'épices. Structuré avec des tanins souples au palais et une belle complexité. Agréablement harmonieux avec une longue finale.

Producteur	Barone Ricasoli
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Chianti Classico
Appellation	IGT
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2033 - 2036
Cépages	Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320982
Accord mets et vins	Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Gibier
Avis	Robert Parker 96/100



Vinification

La fermentation a lieu dans des tanins en acier inoxydable. Le vin est élevé pendant environ 22 mois en barriques et en tonneaux (500 litres).

Terroir

Raisins sélectionnés dans les vignobles : Casalferro, Pecchenino et Sodacci. Le sol des vignobles est principalement composé de grès.

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.

