



Castello di Brolio 2020

Colore rosso rubino carico. Al naso aromi di prugne mature, note di spezie e tostatura. Al palato, elegante, con tannini setosi e un'acidità presente che sostiene il lungo finale.

Produttore	Barone Ricasoli
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2032 - 2035
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320051
Adatto a	Formaggi stagionati, Carne alla griglia, Brasati
Valutazioni	James Suckling 96/100 Decanter 94/100 Wine Advocate 94/100 Falstaff 94/100



Vinificazione

Il mosto fermenta per 14-16 giorni in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene affinato per circa 22 mesi in botti di rovere da 500 litri (di cui il 30% tonneaux nuovi).

Terroir

Le uve di questa selezione provengono da vigneti presso il castello che guardano a sud-sudovest a 400 - 500 metri sul livello del mare.

Storia

Dopo che Barone Ricasoli ha riacquistato la sua tenuta ancestrale nel 1993 e ha dato vita alla rinascita di Brolio con il Castello di Brolio nel 1997, ne ha fatto la Cantina dell'anno in Italia. Barone Ricasoli è ora proprietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

