ACQUISTATO IL .....

"Brolio" Chianti Classico DOCG 2024 2024

Piacevolmente equilibrato



Tra le mura del castello più antico d'Italia. Proprio qui, a Gaiole in Chianti, nel 1872 il Barone Bettino Ricasoli scrisse la celebre formula del Chianti, definendo per sempre l'identità di questo territorio. Siamo nel cuore di quella che oggi viene definita la "zona Classica", in un mosaico di suoli che i geologi chiamano "formazioni del Chianti". Ricasoli gestisce la più grande azienda agricola della zona, caratterizzata da una biodiversità incredibile dove i vigneti convivono con boschi di querce e uliveti. Questo isolamento naturale e l'altitudine delle colline di Gaiole garantiscono un clima fresco, ideale per mantenere intatta la fragranza del frutto. Protagonista indiscusso di questo Chianti è il Sangiovese, il "sangue di Giove", accompagnato in piccola parte da varietà complementari che ne rifiniscono il profilo. Questa unione serve a smussare gli angoli più spigolosi dell'uva principale, regalando una beva più rotonda. La vinificazione ha inizio con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa due settimane. Questo passaggio permette di estrarre il colore e i profumi varietali senza appesantire il sorso con troppi tannini. L'affinamento dura circa 9 mesi. Invece di usare botti nuove che potrebbero coprire il sapore dell'uva, si utilizzano tonneaux di secondo e terzo passaggio. Questa scelta permette al vino di respirare e maturare lentamente, acquisendo complessità ma mantenendo il frutto bene in vista. Il risultato? Colore rosso rubino molto brillante e intenso, con un naso che si apre su un ventaglio di profumi, dove la frutta rossa fresca si intreccia a sensazioni balsamiche e leggeri aromi speziati ereditati dal legno. In bocca colpisce per la sua gentilezza. Vino di medio corpo, incredibilmente morbido e delicato, è capace di scivolare via con un equilibrio invidiabile. Non è un rosso che stanca, anzi, la sua freschezza lo rende molto versatile. I suoi compagni ideali sono i classici pici al ragù toscano, o un tagliere di salumi saporiti e pecorino di media stagionatura. E' il vino da tutti i giorni, con quel qualcosa in più!

Ricasoli non è una semplice "azienda vinicola", ma un capitolo fondamentale della storia d'Italia. Siamo a Gaiole in Chianti, davanti all'imponente Castello di Brolio. Qui, dal lontano 1141, la famiglia Ricasoli coltiva la vite, rendendo questa realtà la più antica d'Italia e una delle più longeve al mondo. Anche se la vera "scintilla" che ha cambiato il destino del vino italiano scoccò nell'Ottocento con il Barone Bettino Ricasoli. Soprannominato il "Barone di Ferro" per la sua tempra politica che fu anche Presidente del Consiglio dopo Cavour. Ricasoli era un instancabile ricercatore del "vino perfetto". Fu lui, dopo anni di esperimenti e viaggi nelle zone più vocate di Francia, a mettere a punto nel 1872 la celebre "formula" del Chianti, definendo il Sangiovese come protagonista assoluto del blend per dare struttura e profumi, con l'aggiunta di Canaiolo per ammorbidire il sorso. Oggi l'azienda è guidata da Francesco Ricasoli, che con la stessa curiosità del suo antenato ha dato vita a "Brolio 2.0", un laboratorio a cielo aperto per intraprendere una nuova "rivoluzione", studiando ogni metro dei 240 ettari di vigneto per capire dove il Sangiovese esprime meglio eleganza, mineralità e potenza. È un lavoro quasi sartoriale che permette di produrre vini che sono la fotografia esatta del territorio, dalle arenarie ai depositi marini del Pliocene. Ricasoli, inoltre, ha

La Vigna

Terreno	I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di argilla).
Esposizione	0
Allevamento	cordone speronato e Guyot
Densità imp.	5000-6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese e vitigni complementari
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione : Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, con macerazioni sulle bucce per 14-16 giorni. Poi affinamento per circa 9 mesi in in tonneaux di secondo e terzo passaggio.
Sensazioni	Si presenta con un colore rosso rubino molto brillante e intenso. Il bouquet di profumi offerti al naso evidenzia note principalmente fruttate, intervallate da sensazioni balsamiche e aromi terziari derivanti dall'affinamento. Al palato è morbido, delicato, di medio corpo, dotato di un buon equilibrio.

ottenuto la certificazione Equalitas, che garantisce un approccio rispettoso non solo dell'ambiente - con pratiche biologiche in vigna e la tutela dei boschi che circondano le viti - ma anche dal punto di vista sociale ed economico. L'obiettivo dichiarato è quello di arrivare a un impatto ambientale zero, proteggendo quel paesaggio toscano che i Ricasoli custodiscono da quasi mille anni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821