



ACQUISTATO IL

"Brolio" Chianti Classico DOCG Riserva 2022

2022

Storica Riserva



Nel 1872, tra le mura del Castello di Brolio, il Barone Bettino Ricasoli scrisse la "ricetta" del Chianti, definendo per la prima volta l'equilibrio perfetto tra le uve del territorio. Scegliere questa Riserva significa quindi versare nel calice un pezzo di cultura italiana. Ma, come sempre, procediamo con ordine. Siamo a Gaiole in Chianti, nel cuore della Toscana senese. Qui i vigneti di Ricasoli si estendono su una varietà di suoli che farebbe impazzire un geologo. Questa complessità sotterranea non è solo un dettaglio tecnico ma è il motivo per cui ogni sorso di questa Riserva racconta una sfumatura diversa, figlia di un microclima unico dove le colline riparano le viti e il sole di settembre porta le uve a una maturazione perfetta. Il protagonista, ovviamente, è il Sangiovese, l'uva che in queste terre si sente davvero a casa. Raccolto a mano, tra il 9 e il 25 settembre, selezionando solo i grappoli che avevano raggiunto il giusto equilibrio zuccherino. In cantina, il mosto ha fermentato in acciaio a temperature controllate, restando a contatto con le bucce per circa due settimane. Questa macerazione lenta ha permesso di estrarre tutto il colore e i profumi che ritroviamo oggi nel bicchiere. La successiva fase di maturazione si è svolta in tonneau, grandi botti di rovere, dove il vino ha sostato per ben 18 mesi. Alla vista colpisce subito per il suo colore rosso rubino profondo e vivace. Avvicinando il naso al bicchiere, si viene avvolti da un bouquet di frutti rossi maturi, come la marasca, accompagnati da un tocco floreale di violetta che è il marchio di fabbrica del buon Chianti. In bocca è deciso e volumetrico. Si avverte subito una struttura importante, sostenuta da un tannino presente ma levigato, che non "allappa" ma invita a un nuovo sorso. L'acidità è ben bilanciata e regala una freschezza che pulisce la bocca in modo impeccabile. Proprio grazie a questa spina dorsale, il Brolio Riserva ha un potenziale d'invecchiamento notevole. E' una bottiglia che può essere dimenticata in cantina anche per 8-10 anni. Quando finalmente decideremo di aprirlo, troveremo un rosso maturo, ancora più armonico e complesso.

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 di suo nonno ha portato Brolio nel futuro. Negli anni l'azienda ha intrapreso un ambizioso progetto di "zonazione", studiando ogni metro dei 240 ettari di vigneto per capire dove il Sangiovese esprime meglio le sue caratteristiche. È un lavoro che richiede pazienza e dedizione, ma che produce 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 Allevamento cordone speronato e Guyot

Densità imp. 5000-6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese e vitigni complementari

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia: Il Sangiovese è stato raccolto dal 9 al 25 settembre 2022. Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C - 27°C, con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni. Affinamento: 18 mesi di affinamento in tonneau di primo e secondo passaggio.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso evidenti note di frutta rossa matura e spezie. In bocca, un tannino levigato e in equilibrio con l'acidità.

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.