



## Castello di Brolio 2019

CHF 51.00 | 10 cl = CHF 6.80

Satte rubirote Farbe. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen, Noten von Gewürzen und Toast. Am Gaumen elegant mit seidigen Tanninen und präsender Säure die den langen Nachhall unterstützt.

Produzent	Barone Ricasoli S.p.A
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317630
Passt zu	Wild, Grilladen, Braten
Bewertungen	James Suckling 96/100 Robert Parker 95/100



### Vinifikation

Der Most gärt während 14 bis 16 Tagen in Edelstahltanks. Der Wein wird für circa 22 Monaten in 500 Liter grossen Eichenfässer ausgebaut (davon sind 30% neue Tonneaux).

### Terroir

Die Trauben dieser Auslese stammen aus Lagen beim Castello mit Süd/Südwestausrichtung zwischen 400 und 500 Meter über Meer.

### Geschichte

Nachdem Barone Ricasoli 1993 das Weingut seiner Ahnen zurückgekauft hatte und 1997 mit dem Castello di Brolio die Renaissance von Brolio schaffte, machte er es zu Italiens Weingut des Jahres. Barone Ricasoli ist heute Herr über 240 Hektaren Weinberge. Ricasoli steht für die Kultur des Sangiovese.

