



## Castello di Brolio 2020

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 seidenen 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	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2032 - 2035
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320051
Passt zu	gereiftem Käse, Grilladen, Schmorgerichten
Bewertungen	James Suckling 96/100 Decanter 94/100 Wine Advocate 94/100 Falstaff 94/100



### 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.

