



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 S.p.A
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5000 %
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 riacquisito 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.

