

SOBRE O PRODUTOR:

A vinícola Barone Ricasoli pode ser definida em poucas e reveladoras palavras: **a verdadeira essência do Chianti Classico!**

De fato, a família Ricasoli está intimamente ligada à história do vinho italiano. Credita-se ao Barão Bettino Ricasoli a criação do vinho Chianti, quando no ano de 1872, após trinta anos de pesquisas e experimentações, escreveu a “fórmula do Chianti” na famosa carta endereçada ao professor Cesare Studiati da Universidade de Pisa, na qual exaltava os aromas e a estrutura da Sangiovese, a maciez da Canaiolo e a tendência da Malvasia a diluir o vinho, o que fez o Barão sugerir que esta uva não fizesse parte do corte dos vinhos de guarda da sua região.

Além de criar o Chianti, a família Ricasoli produz vinhos desde o ano 1141, quando adquiriu o lendário Castello di Brolio. Essa longa história faz da Barone Ricasoli a quarta empresa em atividade mais antiga do mundo e a vinícola mais antiga da Itália!

Atualmente comandada pelo Barão Francesco Ricasoli, bisneto do Barão Bettino, a vinícola e seus vinhos vivem um momento brilhante de sua história. Em 2009 a família Ricasoli comemorou um grande feito: seu Chianti Classico Castello di Brolio 2006 recebeu 96 pontos da Winespectator e se classificou em 5º lugar no ranking dos Top 100 da revista.

SOBRE O VINHO:

Os vinhedos da Ricasoli plantados entre 280 e 480 metros acima do nível do mar, no distrito de Gaiole in Chianti, produzem as uvas para o Chianti Brolio. Os terrenos apresentam grande variação, mas têm em comum a composição rica em cascalho de pedra calcária.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 80% Sangiovese, 15% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (24-27°C).

Amadurecimento: 9 meses em pequenas barricas e grandes tonéis de carvalho.

Graduação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso de frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, com toques de ervas, tabaco, alcaçuz, especiarias, terra úmida e nuances minerais.

Sabor: na boca é bem estruturado, com “taninos italianos” - marcantes e elegantes - sabores de fruta vermelha madura e um delicioso frescor. Final de boca longo e muito prazeroso.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Muito versátil, combina à perfeição com pratos saborosos à base de carnes escuras, como gado, javali, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas) com ervas, bem como com massas banhadas em molhos escuros e pizzas.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: RP90 / ST90

- 2011: WS90 / RP89 / AG90 / LV90

- 2010: RP90 / IWC90

