



BARONE
RICASOLI

Barone Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2011

Barone Ricasoli
Toscana / Itália
www.ricasoli.it

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:

Este é o vinho que representa a essência da Barone Ricasoli, sua longa história em busca da perfeição e a natureza privilegiada de seu *terroir*. O Chianti Castello di Brolio é o *Grand Vin* de Ricasoli. Os vinhedos entre 250 a 450 m acima do nível do mar, a perfeita exposição sul/sudoeste e o solo pedregoso são responsáveis pelo caráter do Castello de Brolio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot e 5% Petit Verdot.

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

Amadurecimento: 18 meses em pequenas barricas e grandes tonéis de carvalho.

Gradação alcoólica: ~14,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

Aroma: elegante e complexo, com fruta vermelha e negra, como cereja, amora e mirtilo; ervas, violeta e nuances balsâmicas, de tabaco, baunilha, chocolate, especiarias e minerais.

Sabor: na boca é um típico Chianti, encorpado, denso, com os taninos firmes e a acidez fresca e vibrante da Sangiovese. Os sabores de fruta vermelha e negra maduras e especiarias se juntam harmonicamente às finas notas tostadas do carvalho. Termina longo, muito saboroso e elegante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Este é um Chianti que pede pratos saborosos e intensos à base de carnes escuras, como gado, javali, coelho e aves de caça, grelhadas, assadas ou cozidas com ervas.
Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: WS90 / JS96

- 2010: WS91 / RP93 / JS96 / **Ouro no Decanter World Wine Awards**

- 2008: WS92 / WA92 / JS94

