

#### 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 Studati 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:

Esse é o Chianti da Barone Ricasoli produzido para o consumo cotidiano. Carinhosamente chamado de "Chianti del Barone", é um Chianti delicioso, super frutado, fresco, macio e talhado para a mesa, para acompanhar os pratos simples e clássicos da culinária italiana.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** majoritariamente Sangiovese, mais outras castas complementares.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** alguns meses em tanques de aço inoxidável.

**Gradação alcoólica:** ~13,0%

**Acidez:** \_\_ g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi intenso e brilhante.

**Aroma:** intenso e límpido, lembrando fruta vermelha madura, como cereja, flores, com violeta, ervas e um toque de menta.

**Sabor:** um Chianti para se beber a qualquer hora, com médio corpo, sabores frutados, toques de especiarias, taninos redondos e um delicioso frescor, que o torna persistente e prepara a boca para a comida!

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Bastante versátil para a mesa do dia-a-dia. Combina com diversos pratos à base de carnes escuras, como gado, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como com massas banhadas em molhos vermelhos e pizzas.

Servir a 16-17°C.

#### **PREMIAÇÕES:**

**- 2011: Ouro na Sélections Mondiales des Vins du Canada 2012**

