

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:

Os Ricasoli estão comprometidos com a produção do vinho e a valorização da esplendida região do Chianti há séculos. Foi lá que o Barão Bettino Ricasoli estudou a Sangiovese pela primeira vez e lançou as bases para os grandes vinhos da Toscana. A linha Toscana IGT 1141 faz referência ao ano em que a família produziu seus primeiros vinhos e oferece excelente relação preço/qualidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon..

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

Amadurecimento: 80% em tanques de aço inoxidável e 20% em barricas de carvalho durante 10-12 meses.

Graduação alcoólica: 13%

Acidez: 5,1 g/l. (pH 3,44)

Açúcar Residual: 5,5 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: intenso e límpido, lembrando fruta vermelha madura, especiarias e ervas.

Sabor: notas de frutas vermelhas e especiarias, médio corpo, boa densidade, taninos com textura agradável e macia, gostoso frescor e boa persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Esse é mais um tinto de Ricasoli bastante versátil para a mesa do dia-a-dia. Combina com diversos pratos à base de carnes escuras, como gado, javali, coelho e aves de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como com massas banhadas em molhos escuros e pizzas. Servir a 16-17°C.

