



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Barone Ricasoli

Produit par le plus ancien domaine viticole d'Italie, Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico est une expression moderne de la tradition, reflétant la richesse des collines toscanes dans chaque gorgée.

Brolio Chianti Classico 2022

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Les vignobles du Barone Ricasoli sont situés au cœur de la région historique du **Chianti Classico**, un terroir légendaire pour ses vins d'une qualité inégalée. S'élevant entre **280 et 480 mètres d'altitude**, les vignes profitent de nuits fraîches et de journées ensoleillées, idéales pour développer des arômes complexes.

Le sol est un véritable patchwork géologique composé de **grès, Galestro, Alberese, dépôts marins et terrasses fluviales anciennes**. Cette diversité géologique confère au vin une structure, une minéralité et une profondeur qui signent l'identité d'un grand Chianti Classico.

Vinification

Ce millésime a été marqué par des conditions climatiques atypiques, notamment un gel tardif et un été sec. Malgré ces défis, la récolte a produit des raisins concentrés et en excellente santé, vendangés à la main entre le **septembre et octobre**.

La fermentation s'est déroulée dans des cuves en **acier inoxydable**, avec un contrôle précis des températures pour préserver la fraîcheur et la vivacité. Une macération de **14 à 16 jours** a permis d'extraire profondeur et structure. Le vin a ensuite vieilli pendant **9 mois en tonneaux de deuxième et troisième passage**, assurant une intégration subtile des arômes boisés.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis éclatant aux reflets grenat.
- **Nez** : Arômes de **cerise mûre, prune rouge** et une touche de **violette**, relevés par des notes épicées et terreuses.
- **Bouche** : Corps moyen avec des tannins soyeux et une acidité vibrante. Saveurs de **framboise, herbes sauvages** et une pointe de **tabac**, menant à une finale longue et équilibrée.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Brolio Chianti Classico 2022

Le Saviez-vous ?

Barone Ricasoli est à l'origine de la recette originale du Chianti, établie au XIX^e siècle, contribuant à définir l'identité d'un des vins les plus célèbres d'Italie.

Accords Mets et Vins

- **Tagliatelles au ragù** : L'acidité et les arômes fruités du vin équilibrent les saveurs riches et savoureuses de la sauce.
- **Osso Buco alla Milanese** : Les tannins du vin coupent à travers la richesse de la viande braisée, tandis que ses notes herbacées rappellent le gremolata.
- **Risotto aux cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons s'harmonisent magnifiquement avec les nuances de sous-bois et d'épices du vin.
- **Pecorino Toscano affiné** : La structure et les notes fruitées du vin s'accordent parfaitement avec l'intensité saline et noisettée de ce fromage emblématique.

James Suckling (JS) : 91 Points (2021)



Lovely sweet berry and orange zest aromas that follow through to a medium to full body with crunchy fruit and a stony undertone.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2021)



Showing an immediately light and bright personality, the 2021 Chianti Classico Brolio is an easy blend of 95% Sangiovese and 5% Colorino. It boasts an attractive, punchy approach with plenty of cherry, blue flower and pressed violet, followed by subtle mineral shadings. The wine is simple, but classic.

Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2020)



Autumnal aromas of baking spices and the savoriness of a freshly brewed cup of coffee are balanced by a sweet, cherry vanilla scone and a peppery edge. Cherry brightens the palate, with the savoriness maintained by herbal and stony undertones. Bright acidity bounces around firm tannins.

