



# BARONE RICASOLI Brolio

## Chianti Riserva DOCG

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Raudonasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskana

### GAMINTOJAS

[RICASOLI](#)

### APDOVANOJIMAI

92 balai James Suckling

### ISTORIJA

BARONE RICASOLI – viena seniausių ir įtakingiausių šeimos vyninių pasaulyje. Istorija siekia XII a., kai Florencijos pilis ir jai priklausiusios žemės buvo padovanotos RICASOLI šeimai. Dabar šeima valdo 1 200 hektarų plotą, kuriame yra gausu kalvų ir jų aksominių slėnių, tankių miškų su senais ąžuolais ir kaštonais, 240 hektarų vynuogynų ir juos supančių alyvmedžių giraičių. RICASOLI vis dar išlaiko etaloną kaip aukščiausios kokybės *Chianti* vyno gamintoja regione. Už vyninės vairo šiandien stovi jau 32-asis RICASOLI atstovas – Francesco Ricasoli. Vyninė toliau tęsia preciziškai išugdytas *Chianti* vyno gamavimo tradicijas, palaikydama nepriekaištingą reputaciją regione ir pasaulyje.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

90 % *Sangiovese*, 10% *Merlot*. Vynuogynai auga penkiuose Brolio augimvietėse būdinguose dirvožemiuose: smiltainyje, jūros nuosėdiniame, senovės upių terasų, kuris gausus dumblo nuosėdomis su moliu ir kt. Vynas 21 mėnesių brandinamas didelėse ąžuolo statinėse ir dar 3-6 mėnesius butelyje.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Tviskus rubinas taurėje kvėpia šlapiomis kaimo vyšniomis, cukrutomis spanguolėmis, deginta mediena. Burnoje vynas minkštas, energingas, bet elegantiškas, gaivios gastronomiškos rūgštis, kuri puikiai dera prie vynui būdingo vaisiškumo – sirpių juodų trešnių, raudonųjų slyvų, saldymedžio.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie ant griliaus keptos mėsos, žvėrienos dešrelių, avienos troškinių, lazanijos, makaronų *Bolonese* padaže.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 °C

