



Historia Familiae Rosso

Colore rosso rubino carico. Aromi di frutti rossi e neri come prugne, ribes e more. Note di spezie. Al palato è strutturato, con tannini morbidi e una buona complessità. Piacevolmente armonioso con un lungo finale.

Produttore Barone Ricasoli S.p.A

Categoria Vino rosso Paese Italia Regione Toscana

Sottoregione Chianti Classico

Classificazione IGT Annata 2021 Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 14.5 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento 2033 - 2036

Vitigni Cabernet Sauvignon Contiene solfiti

Informazioni sulle

allergie

Numero articolo 320982

Adatto a Brasati, Tagli di carne pregiati,

Selvaggina

Valutazioni Robert Parker 96/100

Vinificazione

La fermentazione avviene in tini di acciaio inox. Il vino viene affinato per circa 22 mesi in barrique e tonneaux (500 litri).

Terroir

Uve selezionate dai vigneti: Casalferro, Pecchenino e Sodacci. I terreni dei vigneti sono prevalentemente di arenaria.

Storia









Dopo che Barone Ricasoli ha riacquistato la sua tenuta ancestrale nel 1993 e ha dato vita alla rinascita di Brolio con il Castello di Brolio nel 1997, ne ha fatto la Cantina dell'anno in Italia. Barone Ricasoli è ora propietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

