

## „Brolio“ DOCG Chianti Classico, rosso (2021)

Region	Toskana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toskana
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IT0070621

### Zwischen Tradition und Moderne – Ricasolis Chianti-Classico-Essenz

Die Fakten zu Ricasoli lesen sich nicht nur beeindruckend, sie sind es auch. Ein mittelalterliches Schloss, 1.200 Hektar Landbesitz (davon 240 Hektar Rebfläche und 26 Hektar Olivenhaine), seit dem Jahre 1141 im Familienbesitz, Definition der erlaubten Rebsorten in Chianti-Weinen durch ein Familienoberhaupt, ein eigenes Programm zur Selektion und Vermehrung der besten Sangiovese-Klone und die revolutionäre, getrennte Vinifikation einzelner Lagen und Terroirs im Chianti-Classico-Gebiet. Wohl kaum eine Familie ist enger mit der Historie des Chianti Classico verknüpft wie die Ricasolis. Dass hier trotz der beeindruckenden Historie keineswegs altbackene Weine entstehen, beweist das Team um Chef-Önologe Carlo Ferrini mit dem nach ihrem Weingutssitz Castello Brolio getauften Chianti Classico „Brolio“. Um als solcher klassifiziert werden zu können, gelten strenge Regeln im Bezug auf die Herkunft (die Weine müssen aus dem Chianti-Classico-Gebiet kommen), die max. Erträge (52,5 hl/ha), die Cuvée-Zusammensetzung (mindestens 80 % Sangiovese und maximal 20 % andere rote Sorten), den Mindestalkohol (12 Vol.-%) und Restzuckergehalt (nicht mehr als vier Gramm) sowie die Mindestlagerzeit des Weines (frühester Verkauf der Weine ab dem 1. Oktober im Jahr nach der Lese). Darüber hinaus gibt es innerhalb der DOCG Chianti Classico die Qualitätsabstufungen „Annata“, „Riserva“ und „Gran Selezione“, die wiederum an strenge Kriterien bezüglich Reifezeit, Säuregehalt, Extrakt und Alkoholvolumen geknüpft sind. Um nicht weiter auf



Paragaphendschungelpfaden zu wandeln: Der „Brolio“ erfüllt nicht nur alle Chianti-Classico-Kriterien mit Bravour, sondern gilt zurecht als moderner Archetyp dieses klangvollen Weines und Aushängeschild der Ricasolis. Die Trauben für den „Brolio“ stammen von hochgelegenen, südwestlich und südöstlich ausgerichteten Weinbergen und werden einzeln, nach Parzellen getrennt, in kleinen Edelstahl tanks vergoren. Die Kombination aus hoher Pflanzdichte (5.000 bis 6.000 Rebstöcke pro Hektar), warmen Tagestemperaturen, kühlen Nächten und einer langen Reifeperiode (bis Mitte Oktober) führt zu einer tollen Balance aus reifen Tanninen, immer noch lebendiger Säure und hohem Extrakt. Nach der Gärung wird der „Brolio“ für etwa neun Monate in gebrauchten tonneaux (in Zweit- oder Drittbelegung) ausgebaut. Kaum hat die Cuvée aus Sangiovese (95 %) und Colorino (5 %) die Flasche verlassen, leuchtet sie rubinrot und lädt uns schon beim ersten Hineinriechen auf einen Ausflug in die sonnenverwöhnte Toskana ein. Saftige Schattenmorellen, Cranberrys, rote Pflaumen, ätherischer Zypressenduft, ein Hauch Veilchen und Pfeffer steigen aus dem Glas. Am Gaumen zeigt sich der „Brolio“ ähnlich facettenreich wie in der Nase und mit extrem saftiger Textur. Veredelt durch die Würze getrockneten Oreganos gesellen sich rote und schwarze Johannisbeere, etwas Nougat und eine Prise Zedernholz zu den bereits bekannten saftig-kirschigen Noten. Die für Chianti oft typischen Kanten wurden bei diesem Wein bereits in der Jugend abgeschliffen, und der „Brolio“ begeistert mit einer wunderschönen Balance aus Zugänglichkeit und Tiefe. Ein Chianti Classico, der bereits in der Jugend große Trinkfreude bereitet und Potenzial für mindestens acht bis zehn Jahre besitzt.

Ab sofort bis 2030+.

Allergene

Sulfite

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333