

# Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico DOCG

Auf den Hügeln rund um das Castello di Brolio entsteht dieser elegante Chianti Classico. Die Kombination aus Sangiovese, Terroir und Handwerkskunst bringt Frische, Würze und Tiefe harmonisch zusammen.

## Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, Ausbau in großen Holzfässern und Barriques.

## Verkostungsnotizen

Kirsche, Veilchen, feine Kräuter und etwas Tabak. Mittlerer Körper, gut strukturierte Tannine und ein mineralischer Nachhall.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu Bistecca alla Fiorentina, Pilzgerichten oder gereiftem Pecorino.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

### Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Rebsorte	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Passt zu	rotes Fleisch, Wild, Pasta mit Pilzen
Region	Toscana
Verschlusstyp	Naturkorken
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Barone Ricasoli Spa Società Agricola  
Loc. Madonna a Brolio 53013 Gaiole in Chianti (SI) Italien