



“IL RITROVO” 2005 I.G.T. Toscana

Uve : Merlot e Cabernet Sauvignon

Macerazione pellicolare: **18 giorni in vasche di acciaio inox**

Affinamento : **16 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

Imbottigliamento: **Giugno 2006**

n. bottiglie prodotte: **1147 da 0,75 l e 62 da 1,50 l**

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **rubino intenso e impenetrabile;**

Profumo: **ampio ed elegante, con note di piccoli frutti neri (mora e mirtillo nero), delicati sentori balsamici e speziati (eucalipto, vaniglia, tabacco, liquirizia e cacao);**

Sapore: **asciutto, austero, di grande struttura, con tannini nobili ben in evidenza, armonico, con grande morbidezza nel finale, prolungata persistenza gustativa.**

Informazioni generali sui vini:

Viticoltore : **Peter R.D. de Pentheny O’Kelly**

Zona di produzione : **Gaiole in Chianti - Siena - Toscana (I)**

Altitudine media: **550 m s.l.m.**

Esposizione: **Sud**

Giacitura : **collinare**

Età dei vigneti : **5 anni**

Composizione del terreno : **modesto spessore, roccia madre poco profonda, molto ricco di scheletro**

Vendemmia : **seconda decade di ottobre**

Enologo : **Dott. Vittorio FIORE**

PRODOTTO ITALIANO

TRATTO DA “vini d’Italia 2009” - GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso®
© Slow Food Editore

vinid’Italia 2009

523 **TOSCANA**

La Casa di Bricciano
LOC. LA CASA DI BRICCIANO, 43
53013 GAIOLE IN CHIANTI [SI]
TEL. 0577 749297

PRODUZIONE ANNUA N.D.
ETTARI VITATI 4.00
VITICOLTURA TIPO Convenzionale

Esordio in Guida per questa piccola azienda gaiolese che vede al timone di comando Peter O’Kelly, proprietario e direttore della stessa. Quattro gli ettari di vigneto, divisi tra sangiovese, merlot e cabernet sauvignon. A curare la parte enologica un professionista di lungo corso come Vittorio Fiore. I vini presentati hanno colpito per la potenza e la struttura, soprattutto caratterizzante Il Ritrovo '05, il Supertuscan a base di cabernet sauvignon e merlot, mentre la Riserva '05 del Chianti Classico gioca le sue carte sulla maggior finezza. Ha naso delicato, in cui le erbe aromatiche diventano protagoniste insieme alla frutta. In bocca è rilassato, fresco nella sua viva vena acida, dai tannini setosi e finale in crescendo. Il vino a indicazione geografica colpisce il naso per un bouquet ampio e avvolgente in cui sono protagonisti i frutti di bosco e le spezie. Largo l’ingresso in bocca, consistente, dalla bella profondità, per un finale persistente, con note retroolfattive vivaci.

● Chianti Cl. Ris. '05	5
● Il Ritrovo '05	6

VINI DA DISCRETI A BUONI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE

VINI DA MOLTO BUONI A OTTIMI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE

VINI DA MOLTO BUONI AD OTTIMI CHE HANNO RAGGIUNTO LE DEGUSTAZIONI DI FINALE

VINI ECCELLENTI NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE

Fasce di prezzo

1 fino a € 3,50
2 da € 3,51 a € 5,00
3 da € 5,01 a € 7,50
4 da € 7,51 a € 13,00
5 da € 13,01 a € 20,00
6 da € 20,01 a € 30,00
7 da € 30,01 a € 40,00
8 oltre € 40,00



“CHIANTI CLASSICO RISERVA” 2005 D.O.C.G.

Uve : **86% Sangiovese, 14% Merlot e Cabernet Sauvignon**

Macerazione pellicolare: **16 giorni in vasche di acciaio inox**

Affinamento: **14 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

Imbottigliamento: **Giugno 2006**

n. bottiglie prodotte: **2837 da 0,75 l e 65 da 1,50 l**

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: **rubino intenso e profondo;**

Profumo: **etereo, complesso, con note di grafite e di piccoli frutti rossi (ciliegia e ribes rosso), sentori speziati (cannella, liquirizia, tabacco e vaniglia);**

Sapore: **austero ed armonico, di grande corpo, con trama tanninica matura e morbida; lunga persistenza al palato.**

RECENSIONI TRATTE DA WINE SPECTATOR 2008

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2005

Clean and easygoing, displaying black cherry and berries, with a light vanilla note. Medium bodied, with well-integrated tannins and lightly spicy finish. Drink now.

Punteggio 86

IL RITROVO 2005

Shows bright plum and crushed berries on the nose. Full-bodied, with lots of milk chocolate, vanilla and ripe fruit character. A new winery making a rich and attractive debut. Best after 2010.

Punteggio 90