



“IL RITROVO” 2005 I.G.T. Toscana

Blend : Merlot and Cabernet Sauvignon

1° fermentation period and maceration of the skins : **18 days in stainless steel vats**

Ageing : **16 months in 225 litres French oak barrels**

Bottled : **June 2006**

N° of bottles produced : **750ml n. 1147 & 1500ml n. 62**

Colour : **intense ruby, almost impenetrable;**

Bouquet: **full and elegant, with a note of black, delicate balsamic and spicy traces (eucalyptus, vanilla, tobacco, liquorice and cocoa)**

Taste : **dry, firm, with great structure and noble tannins, harmonious with great final mellowness and long lasting on the palate.**

GENERAL INFORMATION

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

Area of production : **Gaiole in Chianti, Tuscany**

Altitude : **550 m / 1800 ft**

Exposure : **South** Topography : **Hilly**

Soil : **Shallow, with lots of shale.**

Age of vines : **5 year old plants**

Harvest : **Mid October**

Oenologist : **VITTORIO FIORE**

PRODUCT OF ITALY

FROM “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.

Blend: **86% Sangiovese, 14% Merlot, Cabernet Sauvignon and Ancellotta**

1° fermentation period and maceration of the skins : **16 days in stainless steel vats**

Ageing : **14 months in 225 litres French oak barrels**

Bottled : **June 2006**

N° of bottles produced : **750ml n. 2837 & 1500ml n. 65**

Colour : **intense ruby;**

Bouquet: **ethereal, round, complex, with a note of graphite, red berries and a delicate trace of spices (cinnamon, tobacco, liquorice and vanilla);**

Taste : **firm and harmonious, full bodied, ripe and mature tannins, long lasting on the palate.**

FROM **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.

Score **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.

Score **90**