



"La Casa di Bricciano"

Organic Farm / Azienda Agricola Biologica

Data sheet/Scheda tecnica "IL RITROVO" 2009 I.G.T. Toscana

GENERAL INFORMATION/INFORMAZIONI GENERALI

Viticulturist and winemaker/Viticoltoe e vinificatore: **Peter R.D. de Pentheny O'Kelly**
Area of production/Zona di produzione: **Gaiole in Chianti - Tuscany**
Altitude/Altitudine media: **550 m/1800 ft**
Exposure/Esposizione: **South/Sud**
Topography/Giacitura: **hilly/collinare**
Soil/Composizione del terreno: **Shallow, with lots of shale/
modesto spessore, roccia madre poco profonda, molto ricco di scheletro**

Viticulture/Viticultura:  **Certified organic in Europe
Certified 75% organic in U.S.A.
Biologica certificata dal 2009**

Harvest/Vendemmia: **mid October/seconda decade di Ottobre**
Bottled/Imbottigliamento: **July 2011/Luglio 2011**
Oenologist/Enologo: **VITTORIO FIORE**

Blend/Uve: **50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot**

1° fermentation period and maceration of the skins/ Macerazione pellicolare:
14 days in stainless steel vats/14 giorni in vasche di acciaio inox

Ageing/Affinamento: **14 months in 225 litres French oak barrels
14 mesi in barriques di rovere francese da 225 l**

N° of bottles produced in 2009: **3039 litres/3039 litri prodotti nel 2009**

Alcohol/Gradazione alcolica: **13,10%**

Sulphite/Solfiti: **<100mg/l**

VITTORIO FIORE's opinion as consultant oenologist / Caratteristiche Organolettiche:

Colour: very intense impenetrable dark ruby;

**Bouquet: impressive olfactory sensation,
with an impact of fruit, in which you sense
prunes and blackberries, followed by spices
like liquorice, cocoa and graphite;**

**Taste: complex and elegant, strong
structure, austere and harmonious with
long lasting persistence on the palate.**

Colore: rubino molto intenso e impenetrabile;

**Profumo: di grande espressività olfattiva, con
impatto fruttato, in cui si distinguono la
prugna e la mora. Seguono note speziate di
liquirizia, cacao e grafite;**

**Sapore: complesso ed elegante, di grande
struttura, austero ed armonico, di lunga
persistenza al palato.**



PRODUCT OF ITALY

Tel. + Fax 0039 0577 749297 - Cell. 0039 335 6034420
E.mail: lacasadibricciano@alice.it - E.mail for sales: lacasadibricciano@gmail.com

www.lacasadibricciano.it