



BARONE  
RICASOLI

## BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Brolio riesce a coniugare la grande bevibilità così tipica del Chianti Classico nella versione giovane ad una struttura piena e complessa, che lo rende vino importante nella sua categoria.

ZONA DI PRODUZIONE  
Gaiole in Chianti

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri s.l.m., producono le uve destinato al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.



## 1997 ANDAMENTO STAGIONALE

Vendemmia iniziata con largo anticipo fin da metà settembre, grazie ad una lunga estate calda e ventilata e ad un terreno fresco per le piogge primaverili. La vendemmia del Sangiovese si è svolta dal 27 settembre al 12 ottobre. Il Classico di Brolio ha un colore molto carico, tannini dolci e grande struttura.

VITIGNO:  
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
32° C