



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.



## 1998 ANDAMENTO STAGIONALE

Caratteristiche climatiche eccezionali hanno caratterizzato il 1998, in particolare per un'estate dalle temperature molto elevate. Settembre, con le sue temperature più basse e grazie anche ad alcune precipitazioni, ha poi permesso uno svolgimento regolare della vendemmia, iniziata per i vitigni a bacca rossa il 15 settembre, dal 28 settembre per il Sangiovese.

### VITIGNI:

Sangiovese

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

32° C

Durata della macerazione: 16 giorni

### MATURAZIONE:

12 mesi in botti di rovere francese e in barriques

Affinamento: 3 mesi