



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.



## 1999 ANDAMENTO STAGIONALE

E' stata nel complesso una stagione pressoché perfetta quella che ha accompagnato lo sviluppo vegetativo della vendemmia '99, con una primavera dalle temperature miti e a tratti piovosa, un inizio di estate equilibrato, due sole settimane di agosto molto calde cui è seguito un settembre dall'accentuata escursione termica. Al momento della vendemmia le uve si presentavano perfettamente sane, con buccia spessa, elevata concentrazione zuccherina, giusta acidità. Il Sangiovese è stato vendemmiato dal 27 settembre all'11 di ottobre.

VITIGNO:  
In prevalenza Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
32° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:  
12 mesi in botti di rovere francese e in barriques  
Affinamento: 4 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Aprile 2001