



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 destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.



2000 ANDAMENTO STAGIONALE

Difficile ricordare a Brolio un'annata come il 2000 per il suo decorso estivo del tutto fuori dalla norma: temperature miti per tutto luglio e parte di agosto hanno accelerato la maturazione dei grappoli fin quando, a partire da metà mese e per 15 giorni consecutivi, non si è avuto un forte innalzamento delle temperature che ha provocato in vigna un inizio di disidratazione. Il 1 di settembre ha portato con sà© temperature ragionevoli accompagnate da belle giornate. Il Sangiovese, per la sua natura di vitigno a maturazione tardiva, è stato meno interessato dal fenomeno del blocco di maturazione e la sua raccolta è iniziata il 25 settembre per concludersi il 9 di ottobre.

VITIGNO:
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

IMBOTTIGLIAMENTO:
Da febbraio ad aprile 2002