



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.



## 2003 ANDAMENTO STAGIONALE

Ad un'annata senza estate come è stato il 2002 ha fatto seguito un 2003 tra i più torridi che si ricordino. Se l'andamento stagionale è stato pressochè regolare nella prima fase primaverile, a partire da maggio fino alla fine di agosto sono state registrate temperature regolarmente al di sopra della media. E' seguita una siccitosa estate che ha creato in vigna problemi di stress idrico là dove non è stato effettuato alcun diradamento dei grappoli. Settembre ha finalmente portato con sà qualche pioggia ed escursioni termiche anche considerevoli tra giorno e notte, consentendo una equilibrata maturazione del Sangiovese. Dal 15 settembre è iniziata la vendemmia del Sangiovese, conclusasi il 3 ottobre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di grande personalità ha colore rosso rubino luminoso, il bouquet rivela freschi profumi di frutta rossa. In bocca è pieno ed esprime una solida struttura che si intreccia alla pronunciata acidità ed alla ricca trama di tannini. La persistenza nel finale lo rende vino completo di grande piacevolezza.

VITIGNO:  
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
32° C  
Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:  
12 mesi in botti di rovere francese e in  
barriques Affinamento: 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:  
Da febbraio 2005