



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.



2004 ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un lungo inverno - che ha visto anche abbondanti nevicate - con aprile si è avuto il risveglio vegetativo, accompagnato fino a tutto maggio da una buona piovosità che ha creato abbondanti risorse idriche. E' seguita un'estate "normale", senza temperature troppo elevate come nel 2003 o ripetute precipitazioni come nel 2002. L'andamento stagionale, che ha visto il termometro in tutto agosto superare solo due volte i 35° C, ha determinato un leggero rallentamento nella maturazione delle uve. Conseguenza di ciò è stato un inizio di vendemmia posticipato alla metà di settembre, il Sangiovese è stato poi raccolto dal 4 al 26 di ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La perfetta maturazione delle uve, le bucce spesse e perfettamente sane, il significativo apporto di polifenoli hanno consentito di ottenere vini dai colori ottimi e stabili, dalla bella gradazione alcolica e dalla buona acidità totale. Al palato Brolio 2004 rivela un'eleganza ed una ricchezza gustativa davvero rari e si distingue per un retrogusto di grande intensità .

VITIGNO:
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
32° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:
12 mesi in barriques
Affinamento: 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
da marzo 2006