



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.



2005 ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favoriva l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile e la fioritura del sangiovese a fine maggio. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovvaschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. Il Sangiovese ha iniziato ad invaiare verso fine Luglio, con più di una settimana di anticipo rispetto ai tempi consueti della colorazione dell'acino. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste. Il Sangiovese è stato raccolto dal 19 settembre al 7 di ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'arrivo dell'uva in cantina, le premesse di una vendemmia eccezionale c'erano: grappoli perfettamente sani e maturi, con acini dalle bucce spesse, ricchi di tutte le componenti essenziali - dal colore alla struttura acida - indispensabili per un grande prodotto. Oggi, il Brolio 2005 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, al naso frutti rossi di bosco e ciliegia, potente ed equilibrato, di struttura e corposità importante come importante è la sua struttura polifenolica. Un vino lungo, forte e sincero.

VITIGNO:
Sangiovese

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

MATURAZIONE:
12 mesi in barriques
Affinamento: 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:
da marzo 2007