



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.



2006 ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno protratto fino a marzo. Aprile e maggio connotati da buona piovosità, seguiti da un'estate con temperature non troppo elevate e piogge scarse. Ma verso il 20 di agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che superava i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche. Il 30 agosto è iniziata la raccolta dello Chardonnay. Riteniamo che la vendemmia 2006 sia la migliore degli ultimi quindici anni, si rilevano infatti un'ottima complessità aromatica, una buona gradazione alcolica oltre alla notevole struttura polifenolica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino intenso e concentrato. Tipico, esprime perfettamente il terroir di Brolio nella mineralità spiccata. Si ritrovano nella vendemmia 2006 i sentori evidenti di frutti di bosco e mora che lo caratterizzano in ogni annata. La tostatura va a bilanciarsi in maniera armoniosa con la struttura del vino, ed un finale lungo e persistente si sostiene anche grazie ad una piacevole acidità.

VITIGNI:

Sangiovese con piccole aggiunte di vitigni complementari

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

32° C

Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:

9 mesi in botti grandi e barriques

IMBOTTIGLIAMENTO:

da marzo 2008