



## 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.

### 2007

#### ANDAMENTO STAGIONALE

La totale assenza di temperature rigide durante la stagione invernale, una quantità ideale di precipitazioni piovose in primavera ed una successiva improvvisa impennata delle temperature ha stimolato, in alcune zone, l'inizio del germogliamento fin dalla prima settimana di aprile e una perfetta allegagione. L'estate, calda ma con notti abbastanza fresche ( dai 35°C del giorno ai 18-20°C di notte) e con precipitazioni scarse ma ben distribuite hanno consentito alle uve di invaiare in maniera decisamente omogenea ed in anticipo rispetto al passato. Possiamo quindi definire questa vendemmia come tra le migliori degli ultimi anni. Una meticolosa scelta dei germogli, la gestione del verde e dei terreni, ed un accurato diradamento dei grappoli oltre ad una rigorosa analisi delle uve hanno consentito la raccolta al giusto grado di maturazione sia zuccherina che fenolica, garantendo l'arrivo in cantina di uve ottime e pronte per essere vinificate.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino intenso e concentrato. Tipico, esprime perfettamente il terroir di Brolio nella mineralità spiccata. Si ritrovano nella vendemmia 2006 i sentori evidentissimi 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 e persistente si sostiene anche grazie ad una piacevole acidità .

#### VITIGNI:

Sangiovese e vitigni complementari

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

32° C

Durata della macerazione: 16 giorni

#### MATURAZIONE:

9 mesi in botti grandi e barriques

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Febbraio 2009