



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.



2009 ANDAMENTO STAGIONALE

Buone condizioni climatiche caratterizzano parte della stagione 2009. Ad un inverno mite, segue una primavera inizialmente fredda, che si è stabilizzata gradualmente con picchi anche sopra i 30°C alla fine di maggio. Le copiose piogge invernali e primaverili hanno creato una buona riserva idrica, permettendo alle piante di svolgere regolarmente tutte le fasi vegetative. Nonostante un forte rialzo nelle temperature a luglio ed agosto, le abbondanti piogge di metà settembre e un consistente abbassamento delle temperature hanno permesso di portare a fine la maturazione fenolica. Il Sangiovese, raccolto il 23 settembre, è arrivato in cantina, sano maturo nel colore, con una buona gradazione zuccherina. Ci sono tutte le premesse per annata ottima all'insegna dell'eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino e compatto. Ha un corredo aromatico avvolgente di marasche, ribes nero, gelso nero, tabacco da pipa e pepe. La bocca è ricca e potente, tannini decisi e caldi. Lungo finale piacevole su toni fruttati minerali.

VITIGNI:
Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
24°-27°C

Durata della macerazione: 12-16 giorni

MATURAZIONE:
9 mesi in barriques e tonneaux

IMBOTTIGLIAMENTO:
da Marzo 2011