



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.



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ampie ed intense note olfattive che riconducono alla frutta rossa, ciliegia, amarena uva-fragola, immerse in eleganti note di vaniglia. In bocca stupisce per la freschezza del frutto e la sua elegante struttura polifenolica. Equilibrato e potente. Un grande Brolio!

VITIGNI:

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques e tonneaux.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Da Marzo 2012.