



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.



2013 ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

La vendemmia è iniziata il 4 di settembre con i primi merlot, conclusi il 24 settembre. Il Sangiovese è stato raccolto dal 27 settembre al 10 ottobre. Il cabernet sauvignon, è stato raccolto per ultimo.

In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature.

Caratteristiche del Merlot 2013 sono la freschezza e il colore rubino violaceo. Del Sangiovese l'intensità di colore e la pronunciata struttura, del Cabernet il colore impenetrabile e l'aromaticità pronunciata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso.

Di grande personalità e vivacità. Al naso esprime già forza e consistenza, note di ciliegia, liquerizia, viola, mora matura. In bocca di ottima struttura, armonico e complesso. Tornano importanti le sensazioni di frutta rossa matura e le spezie.

VITIGNI:

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

VINIFICAZIONE:

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

MATURAZIONE:

9 mesi circa in barrique, tonneau e botte; 6 mesi di affinamento in bottiglia.