



BARONE  
RICASOLI

## CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Il Castello di Brolio rappresenta la raffinata eleganza che solo lo specifico terroir di Brolio può produrre. È il "grande vino" ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Brolio, matura in barrique ed il lungo affinamento in bottiglia ne esalta nobiltà ed eleganza. La produzione del Castello di Brolio è strettamente legata al buon andamento delle annate. È quindi possibile solo quando la qualità può esprimersi appieno, dando vita a vini complessi di grande stile e concentrazione.

### ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti

Le uve provengono da vigneti situati a 350 - 400 metri s.l.m., con esposizione sud - sud/ovest, impiantati su terreni di medio impasto, in prevalenza rocce calcaree e ciottolame.

### PRODUZIONE

150.000 bottiglie



## 1998

### ANDAMENTO STAGIONALE

Il '98 è stata un'annata regolare nel suo insieme rispetto all'antico scorrere delle stagioni, con una primavera piovosa ed un'estate dalle temperature molto alte, che si sono protratte a lungo rallentando lo sviluppo della vite. Con settembre si è tornati a condizioni climatiche di maggior equilibrio, che hanno visto l'inizio della vendemmia del Sangiovese nell'ultima settimana del mese. Equilibrio, ricchezza della componente fruttata, larghezza dell'impatto in bocca rendono i Sangiovese '98 estremamente piacevoli.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ben equilibrato e armonioso, è un vino potente che al naso rivela note di frutti di bosco, menta e ciliegia, mentre il suo corpo è di grande concentrazione, sostenuta da raffinati tannini.

### VITIGNI:

Sangiovese con piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31° C

Durata della macerazione: 19 giorni

### MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per il 65%

Affinamento: 8 mesi

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Luglio 2000