



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
155.000 bottiglie



1999

ANDAMENTO STAGIONALE

Grande annata il '99 per il territorio del Chianti Classico, con una primavera ricca di precipitazioni - che hanno arricchito il terreno di abbondanti riserve idriche - e quindi un'estate lunga e molto calda, intervallata da qualche pioggia. La completa maturazione delle uve è stata garantita da un settembre ventilato e dalle belle escursioni termiche. La vendemmia è iniziata l'8 di settembre per il Merlot, il 25 per il Cabernet Sauvignon ed il 27 per il Sangiovese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Unisce in sé l'eleganza della vendemmia '97 ed il nerbo di quella '98 e si distingue per una grande potenza espressiva. Al naso prevalgono frutti di bosco e note di spezie, la trama sostenuta da tannini dolci è di vellutata imponenza, il finale è profondo e persistente.

VITIGNI:

Sangiovese 96% Cabernet Sauvignon e Merlot 4%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31° C

Durata della macerazione: 19 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per il 65%

Affinamento: 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2001