



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 migliore 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

145.000 bottiglie



2000

ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una primavera piovosa e temperata ha poi fatto seguito un inizio d'estate caldo in modo contenuto che ha favorito l'anticipo delle varie fasi vegetative. Poi è arrivato agosto, con i primi quindici giorni insolitamente freschi e quindi il repentino innalzarsi delle temperature anche notturne: situazione del tutto anomala che ha provocato una forte concentrazione degli zuccheri negli acini, in particolare nei vitigni a maturazione precoce. Il 29 agosto è iniziata la vendemmia del Merlot, il 21 settembre quella del Cabernet, il 25 quella del Sangiovese. La vendemmia si è conclusa il 9 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Grande intensità al naso, in bocca risulta morbido e rotondo, di una grande eleganza: riflette le caratteristiche di un'annata che è riuscita a far convivere nel Sangiovese morbidezza e concentrazione al tempo stesso.

VITIGNI:

Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon e Merlot 10%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31° C

Durata della macerazione: 19 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per il 65%
Affinamento: 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2002