



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

120.000 bottiglie



## 2001

### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno mite quanto piovoso, primavera con temperature oltre le medie stagionali, estate con una situazione stabilizzata di alta pressione, agosto in particolare decisamente caldo e siccitoso: è questo il quadro che ha accompagnato lo sviluppo vegetativo delle vigne a Brolio, consentendo una perfetta maturazione delle uve e garantendo l'equilibrio delle varie componenti. Determinante è stato poi un settembre ideale che ha visto l'inizio della vendemmia per il Merlot dal 12 settembre, per il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon dal 23. Il 12 ottobre sono state raccolti gli ultimi grappoli.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

La perfetta maturazione polifenolica, conseguenza di una vendemmia felice quale è stata il 2001, ha dato vita ad un Castello di Brolio di grande equilibrio ed eleganza, dal bouquet avvolgente ed un corpo pieno e potente.

### VITIGNI:

Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon e Merlot 15%

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31° C

Durata della macerazione: 19 giorni

### MATURAZIONE:

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

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2003