



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.



## 2003

### ANDAMENTO STAGIONALE

Ad un'annata senza estate come il 2002 - al punto da indurre l'azienda a non produrre il Castello di Brolio di quella vendemmia - ha fatto seguito un 2003 all'insegna di una lunga estate calda. Le nostre vigne che hanno ben il caldo grazie ad un radicale, che ha permesso che le risorse idriche fossero indirizzate a pochi grappoli. Le temperature più contenute di settembre hanno accompagnato il completarsi della maturazione delle uve e la vendemmia del Sangiovese è iniziata il 15 del mese per protrarsi fino al 3 di ottobre; quella del Cabernet S. ha avuto luogo da fine settembre ai primi di ottobre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questa vendemmia conferma alcune fra le caratteristiche salienti del Castello di Brolio: elegante ricco e dalla forte personalità, esprime però al meglio anche tutti gli aromi dei frutti neri di bosco quali la ciliegia matura, il mirtillo, di fiori quali la viola mammola ed una leggera balsamicità, che accentua la sensazione di persistenza al palato.

#### VITIGNI:

Sangiovese con aggiunta di Cabernet Sauvignon.

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31°C con macerazione sulle bucce per 19 giorni.

#### MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per il 65%.

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2005