



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.



2005

ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favoriva l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile e la fioritura del sangiovese a fine maggio. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovaschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. Il Sangiovese ha iniziato ad invaiare verso fine Luglio, con più di una settimana di anticipo rispetto ai tempi consueti della colorazione dell'acino. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di grande stoffa e carattere. Sfoglia una trama complessa e avvolgente con un'eleganza riconoscibile, accentuata dal perfetto equilibrio. Il colore è un rosso rubino intenso e lucente. L'approccio al palato suggerisce note di amarena; tannini nobili e levigati ed un'evidente mineralità che sposa una delicata tostatura, quasi con sentori di caffè. La persistenza è lunghissima.

VITIGNI:

Sangiovese, con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e di Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

28-31° C

Macerazione postfermentativa: 19 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per i due terzi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2007