



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.



## 2006

### ANDAMENTO STAGIONALE

Giornate d'inverno rigide sotto gli zero gradi (minimo registrato: -11°C il 5 gennaio), fino a marzo compreso. Aprile e maggio abbastanza piovosi con temperature medie attorno agli 11 - 12°C. La ripresa vegetativa della vite, con lo schiudersi delle gemme, è avvenuta a fine aprile, la fioritura si è svolta nel mese di maggio. I mesi estivi sono stati miti (20°C-24°C) con piogge scarse. Poi, attorno al 20 di agosto, finalmente una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, tutto settembre e la prima quindicina di ottobre. Un insieme di fattori sempre agognati per consentire che la maturazione delle uve giunga a perfetto compimento. La vendemmia inizia ai primi di Settembre con Merlot seguito dal Sangiovese, a partire dal 20 settembre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con questa vendemmia, il Sangiovese ha potuto finalmente esprimere al massimo le sue potenzialità. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granato, al naso presenta una buona complessità aromatica. Ciocco/caffè e spezie in bocca, prevale l'elegante tannicità e la lunga persistenza al palato.

### VITIGNI:

80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

28-31° C

Macerazione postfermentativa

19 giorni

### MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per i due terzi

### IMBOTTIGLIAMENTO:

2 Luglio 2008