



BARONE RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

"L'identità più autentica della nostra azienda, della sua lunga storia e della sua idea di continuo perfezionamento, della natura speciale del suo territorio e di ogni suo singolo vigneto, la trovate in questo vino".

Castello di Brolio è il grande vino di Barone Ricasoli, giudicato di recente dalla rivista Wine Spectator come uno dei cinque migliori del mondo. Nasce selezionando ogni anno solo le uve di Brolio che hanno dato il meglio sé: la produzione delle singole annate può così variare per quantità ma la qualità rimane sempre la più alta.

ZONA DI PRODUZIONE
Gaiole in Chianti

Il Castello di Brolio nasce dalla massima selezione delle migliori uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot dei vigneti aziendali, distribuiti su 250 ettari di vigneto di proprietà. I vigneti si trovano un'altitudine compresa tra i 250 e i 450 metri s.l.m. con esposizione sud/sud-ovest. L'elevato contenuto in scheletro, le perfette esposizioni e le ottimali altitudini dei suoli identificano la tipicità di questo vino.



2007 ANDAMENTO STAGIONALE

La completa mancanza di freddo invernale, il giusto apporto di piogge e l'improvvisa impennata delle temperature ha stimolato in alcune zone l'inizio del germogliamento già dalla prima settimana di aprile. I mesi primaverili sono stati caratterizzati da piogge e temperature elevate che hanno favorito una perfetta allegazione. I mesi estivi sono stati caldi ma con notti abbastanza fresche e con scarse ma ben distribuite precipitazioni permettendo alle uve di invaiare in modo molto omogeneo e in anticipo rispetto alle passate stagioni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi avvolgenti e tipici della flora mediterranea. Frutta rossa matura e preziose note tostate e minerali. In bocca: avvolgente multiforme, ricco e molto elegante. Tornano in perfetto equilibrio le spezie, le tostature dei legni utilizzati per l'affinamento. La massima espressione del terroir di Brolio. Promette una complessa evoluzione aromatica negli anni.

VITIGNI:
80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
7-9 giorni sulle bucce.

MATURAZIONE:
per 18 mesi in barriques e tonneaux nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO:
Luglio 1,2,3 2009.