



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

" 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.

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 230 ettari di vigneto di proprietà. La produzione delle singole annate può così variare per quantità ma la qualità rimane sempre la più alta. 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.



2011

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso e vivo.

Al naso gli aromi dei frutti rossi e maturi come la ciliegia, visciola, il mirtillo, la mora e di fiori quali la viola mammola. Vaniglia e spezie ed una piacevole sensazione balsamica. Al gusto è di grande personalità e carattere, elegante e ricco.

Il vino che ha in se le migliori uve di Brolio non potrà che essere delizioso.

VITIGNI:

80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C.

MATURAZIONE:

per 18 /21 mesi in barrique e tonneau.