



BARONE  
RICASOLI

## BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Brolio riesce a coniugare la grande bevibilità così tipica del Chianti Classico nella versione giovane ad una struttura piena e complessa, che lo rende vino importante nella sua categoria.

ZONA DI PRODUZIONE  
Gaiole in Chianti

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri s.l.m., producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.



## 2002 ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione agraria nel complesso regolare fino a maggio è stata poi mutata nel suo andamento da un'estate del tutto anomala, caratterizzata da consistente piovosità e temperature al di sotto della media che non hanno mai raggiunto i picchi classici del periodo. Questa situazione ha causato un rallentamento nella maturazione dei grappoli di circa 10 giorni, ma al tempo stesso l'uva è giunta al momento della vendemmia in condizioni sanitarie complessivamente sane, grazie alle costanti cure agronomiche. La raccolta del Sangiovese è iniziata il 26 settembre e si è conclusa il 15 ottobre.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le difficoltà seguite allo sfavorevole andamento meteorologico hanno indotto l'azienda a non produrre i due vini di punta - Castello di Brolio e Casalferro - per destinare le uve migliori dell'intero raccolto al solo Brolio. Ne è nato, in una annata pur difficile, un vino importante nella sua categoria, di buona corposità e complessità, con un retrogusto importante.

VITIGNO:  
Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:  
32° C  
Durata della macerazione: 16 giorni

MATURAZIONE:  
12 mesi in botti di rovere e in barriques  
Affinamento: 3 mesi