



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.



2012 ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

La vendemmia 2012 si è rivelata di buon livello, con punte di eccellenza sia sul merlot sia sul sangiovese, dimostrando quanto questo territorio sia vocato ad una viticoltura di qualità anche in annate difficili.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso intenso e rubino. Al naso immediatamente fresco e floreale, note di chinotto, viola e mimosa. Seguono vigorose sensazioni fruttate di amarena e cola in un baharat tra foglie di menta dolce. Fresco e piacevole in bocca, frutta rossa matura e spezie. Fini tannini e sfumature di pregio dolci ed eleganti.

VITIGNI:

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%.

VINIFICAZIONE:

in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques e tonneaux e 6 mesi affinamento in bottiglia.