



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 migliore 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.

PRODUZIONE

204.000 bottiglie



1997

ANDAMENTO STAGIONALE

Al vino del Castello è stato destinato il Sangiovese proveniente dai vecchi impianti di Brolio, dalle rese estremamente basse (39 quintali di uva ad ettaro) ma di livello qualitativo di rara eccellenza. Ha contribuito a questo risultato in modo determinante un'annata da manuale, che ha visto l'inizio della vendemmia per i vitigni rossi il 21 settembre e la sua conclusione il 10 ottobre. Il Sangiovese destinato al Castello di Brolio è stato raccolto dal 30 settembre al 6 ottobre. I rossi che ne sono nati si distinguono per l'intensità del colore, la ricchezza del frutto, la struttura profonda.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

"Castello di Brolio è un sogno, un grande rosso complesso nei profumi, al gusto sapore intenso, concentrato, molto avvolgente per tannini dolci e ottima componente alcolica" (Vini d'Italia 2001, Gambero Rosso - Slow Food).

VITIGNO:

Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

31° C

Durata della macerazione: 19 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per il 65%

Affinamento: 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 1999