



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 migliori 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.



2004

ANDAMENTO STAGIONALE

L'inverno, sopraggiunto realmente a fine dicembre, si è protratto poi più a lungo del previsto. Gennaio come da copione è stato il mese più freddo dell'anno, ma il termometro è sceso sotto lo zero fino ad inizio marzo, tanto da far rilevare valori decisamente bassi e da imbiancare Brolio con un'abbondante nevicata. I mesi di aprile e maggio al contrario, hanno fatto rilevare un andamento equilibrato delle temperature. Questo clima mite e la presenza di piogge non certo copiose, hanno comportato un certo ritardo nell'avvicinarsi delle varie fasi, a partire dall'invaiaitura iniziata tardivamente a metà agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nato da uve assolutamente sane e dalla perfetta maturazione, con valori analitici di livello eccellente, Castello di Brolio 2004 è ricco, potente, con forte carattere di mora matura ed un tocco minerale. In bocca un'acidità perfettamente equilibrata, sostiene ottimamente la poderosa carica estrattiva ed i tannini fini e nobili.

VITIGNI:

Sangiovese, con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

28-31° C

Macerazione postfermentativa: 19 giorni

MATURAZIONE:

18 mesi in barriques, nuove per i due terzi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Luglio 2006