



## 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.



### 2010

#### ANDAMENTO STAGIONALE

La campagna viticola 2009-2010 è stata caratterizzata da inverni freddi e nevosi, primavere piovose, estati calde e mesi di settembre ed ottobre altalenanti. Le piogge e le neviccate hanno evitato il rischio siccità, di conseguenza le piante hanno lavorato bene ed in modo costante. I notevoli sbalzi termici tra giorno e notte che hanno caratterizzato la fine di agosto e gli inizi di settembre hanno permesso alle uve di avere il giusto bilanciamento tra grado zuccherino, acidità e colore estraibile. Il Sangiovese è stato raccolto al pieno della sua maturazione dal 10 al 15 ottobre. Le alte concentrazioni di zuccheri e polifenoli fanno ben sperare per l'ottenimento dei nostri vini di punta destinati a lungo invecchiamento. Dei Sangiovese così belli non si erano mai visti. Un colore incredibilmente intenso e carico, una concentrazione fuori dall'ordinario. Il Merlot è stato raccolto dal 2 Settembre al 24 Settembre ed il Cabernet, appena dopo il Merlot. Ottima l'estrazione fenolica e colorante, vino pulito ed elegante già alla fine della fermentazione alcolica..  
(nd.enologo)

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso e lucente. Ricco e raffinato, l'ingresso dolce e speziato lascia affiorare e poi prevalere le note rosse fruttate. L'Integrazione totale tra il vino ed il rovere deriva dalla paziente ed accurata ricerca di cantina. In bocca frutti rossi, pepe con l'interessante mineralità del Chianti Classico. Vino di carattere, si contraddistingue per eleganza e tipicità.

#### VITIGNI:

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

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C.

#### MATURAZIONE:

per 18 mesi in barriques e tonneau.