



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO DOCG

" 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.



2008



AIS

92/100

Wine Spectator

bottiglia da
LT 0,75

Uvaggio

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Temperatura di fermentazione

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C

Maturazione

per 18 mesi in barriques e tonneaux.

Imbottigliamento

15 e 16 giugno 2010

Note di degustazione

Rubino luminoso e vivo. Avvolgenti e dolci aromi di ciliegia, marasca, viola e fragola in armonia alle sensazioni di tabacco vaniglia, cioccolato bianco e spezie mediterranee. Al naso è inconfondibile il timbro fruttato minerale e speziato del terroir di Brolio. Al gusto un'immediata freschezza apre a calde sensazioni tattili di pienezza e ricchezza. La frutta rossa matura e le spezie in un lungo abbraccio di note finemente tostate. Elegante, promette un'interessante evoluzione negli anni.

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. L'ultima uva a essere raccolta il 20 ottobre è stata il Sangiovese, che grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte nel mese di settembre ha potuto sviluppare grandi profumi e grandi estrazioni di colore. I risultati della vendemmia 2008 sono veramente eccellenti. Per tutto il tempo della raccolta, infatti, il tempo si è mantenuto al bello e senza umidità, e le uve sono arrivate perfettamente sane e mature in cantina.