



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLO 2011 CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Castello di Brolo nasce dalla massima selezione delle migliori uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e petit Verdot dei vigneti aziendali, distribuiti su 235 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 sul livello del mare 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.

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso e vivo.

Al naso gli aromi dei frutti rossi e maturi come la ciliegia, visciola, il mirtillo, la mora e di fiori quali la viola mammola. Vaniglia e spezie ed una piacevole sensazione balsamica. Al gusto è di grande personalità e carattere, elegante e ricco.

Il vino che ha in se le migliori uve di Brolo non potrà che essere delizioso.

VITIGNI

80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot.

VINIFICAZIONE

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C.

MATURAZIONE

per 18 /21 mesi in barrique e tonneau.

IMBOTTIGLIAMENTO

24-29-30 luglio 2013

