RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2015
CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Castello di Brolio 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

Chianti Classico

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso; il naso è complesso con frutti rossi, prugna, sentori balsamici e note di vaniglia. In bocca l'entrata è decisa ma elegante, con tannini dolci ed equilibrata acidità. Il finale è lungo con ottima persistenza. E' il "grand vin" di Brolio.

VITIGNI

90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, per 14-16 giorni.

MATURAZIONE

18 mesi in tonneau di cui 30% nuovi

IMBOTTIGLIAMENTO

20 giugno 2017