



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2010

SANGIOVESE 80%, MERLOT 15%, CABERNET SAUVIGNON 5%.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

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.

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)

VINIFICAZIONE

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C.

