

BROLIO RISERVA

Chianti Classico Docg Riserva

VITIGNI

100% Sangiovese

VIGNETO

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Esposizione: Sud sud-ovest /sud sud-est.

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLI

I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di argilla).

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico nel 2020 si è caratterizzato con un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Già dalla seconda decade di giugno, l'estate registra temperature massime sempre sopra i 30°C e una quasi totale assenza di precipitazioni. Il mese di ottobre, infine, si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 21 al 28 settembre 2020.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi di affinamento in tonneaux, primo e secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

11 novembre 2022.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 13% vol.

pH: 3,36

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2110 mg/L

Acidità totale: 5,31 g/L

Estratto secco netto: 27,74 g/L



RICASOLI

1 1 4 1



BROLIO

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



RICASOLI

1 1 4 1
