

# BROLIO

Chianti Classico Docg

## VITIGNI

95% sangiovese, 5% colorino

## VIGNETI

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

Esposizione: sud sud-ovest, sud sud est

Densità: 5.500/6.600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

## SUOLO

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

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021. Nonostante le gelate dello scorso aprile, la siccità patita nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve, la qualità delle uve raccolte è eccellente.

## VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 20 settembre al 1 ottobre 2021.

## VINIFICAZIONE

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

## AFFINAMENTO

9 mesi circa in tonneaux di secondo e terzo passaggio.

## PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

PH: 3,34

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2328mg/L

Acidità totale: 5,53 g/L

Estratto secco netto: 27,03 g/L



RICASOLI

1 1 4 1



**BROLIO**

*Chianti Classico*

DISTRIBUZIONE IN BOTTIGLIE DA 750 ML E GARANTITO



**RICASOLI**

1 1 4 1

---

---

---