

CASTELLO^{DI}BROLIO

Vinsanto del Chianti Classico Doc

VITIGNI

Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5%

VIGNETO

Altitudine: 200m s.l.m.

Esposizione: sud

Densità: 4.500 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLO

Di origine alluvionale recente, quindi ben drenati ma anche freschi, che permettono di man-tenere una buona acidità delle uve anche a completa maturazione.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre. L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invaiaitura delle uve fino alla seconda metà di agosto. Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte il 29 settembre 2014.

AFFINAMENTO

9 anni in caratelli di rovere di varie dimensioni.

IMBOTTIGLIAMENTO

3 ottobre 2023.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 17,50% vol.

pH: 3,95

Zuccheri Glucosio/Fruuttosio): 108,45 g/L

Acidità totale: 6,47 g/L

Estratto secco netto: 51,77 g/L



RICASOLI

1 1 4 1



RICASOLI

1 1 4 1
