

BROLIO 2023

Chianti Classico Docg

VITIGNI

Sangiovese 95%, Colorino 5%

VIGNETI

Altitudine: 280-480 m s.l.m. Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha
Esposizione: Sud sud-ovest Forma di allevamento: cordone speronato e
sud sud-est 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

Il 2023 è stato caratterizzato da un inverno regolare, con temperature sotto lo zero termico, e una primavera mite e piovosa, favorendo così una buona fioritura ed allegagione. Nei mesi estivi sono state registrate temperature elevate e una quasi totale assenza di precipitazioni. Tuttavia, un autunno favorevole, con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, e le riserve idriche accumulate nel primo semestre hanno consentito la vendemmia nei tempi tradizionali e la raccolta di uve perfettamente sane.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 29 settembre al 12 ottobre 2023.

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 tonneau di secondo e terzo passaggio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol. Acidità totale: 5,62 g/L
pH: 3,29 Estratto secco netto: 27,09 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1902 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso frutta rossa e ciliegia. In bocca entra morbido, equilibrato e con tannini dolci. Finale piacevole e persistente.

PREMI

90/100, WinesCritic 2025

