



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2013

MIN 90% SANGIOVESE, 5% CABERNET SAUVIGNON, 5% PETIT VERDOT

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

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

In conclusione, è stata una vendemmia di qualità, con uve sane e perfettamente mature. Caratteristiche del Sangiovese 2013 sono l'intensità di colore e la pronunciata struttura, del Cabernet il colore impenetrabile e l'aromaticità pronunciata mentre il petit Verdot si sposa molto bene con il Sangiovese conferendogli vellutato e rotondità.

VINIFICAZIONE

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

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2015

