

BROLIO BETTINO

Chianti Classico Docg

VITIGNI

100% Sangiovese

VIGNETO

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

Esposizione: Sud sud-ovest.

Densità: 6.000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: cordone speronato.

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 climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'inviatura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 23 settembre al 4 ottobre 2019.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande. Segue decantazione statica ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

pH: 3,27

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2176mg/L

Acidità totale: 5,73 g/L

Estratto secco netto: 27,13 g/L



RICASOLI

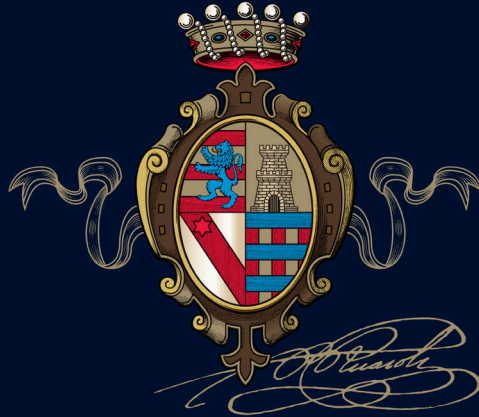
1 1 4 1

CASTELLO



DI BROLIO

BROLIO · BETTINO



RICASOLI

1 1 4 1
