

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2012

Vinsanto del Chianti Classico Doc

VITIGNI

Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5%

VIGNETO

Altitudine media: 200 m s.l.m. Densità: 4500 ceppi/ha
Esposizione: Sud Forma di allevamento: cordone speronato e guyot

SUOLI

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

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a metà settembre 2012.

AFFINAMENTO

9 anni in caratelli di rovere di varie dimensioni.

IMBOTTIGLIAMENTO

7 maggio 2021.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 16 % vol.

pH: 3,61

Zuccheri (Glucosio/Fruuttosio): 130,68 g/L

Acidità totale: 7,18 g/L

Estratto secco netto: 44,80 g/L

