

# CASTELLO<sup>DI</sup>BROLIO

Chianti Classico Docg Gran Selezione  
100% Sangiovese

## VIGNETO

Anno impianto: 1994-2005

Superficie: 26 ha

Altitudine: 400-490 m s.l.m.

Esposizione: sud sud-ovest, sud est

Densità: 6.600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato

Cloni: Sangiovese di Brolio

Portinnesto: 420°-110R

## SUOLO

Il Castello di Brolio è il nostro grande vino. Nasce dalla massima selezione delle uve di Sangiovese dei vigneti adiacenti al castello di Brolio stesso, che sorgono su tre principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese).

## ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico nel 2020 si è caratterizzato con un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Già dalla seconda decade di giugno, l'estate registra temperature massime sempre sopra i 30°C e una quasi totale assenza di precipitazioni. Il mese di ottobre, infine, si è presentato con temperature in ribasso nella notte e piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

## VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 21 al 28 settembre 2020.

## VINIFICAZIONE

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

## AFFINAMENTO

22 mesi in tonneaux da 500lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

## IMBOTTIGLIAMENTO

15 dicembre 2022.

## PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14,50% vol.

pH: 3,22

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2141 mg/L

Acidità totale: 5,87 g/L

Estratto secco netto: 27,54 g/L



RICASOLI



**CASTELLO DI BROLIO**  
CHIANTI CLASSICO    GRAN SELEZIONE



PROPRIETÀ DEL BARONE RICASOLI DAL 1141



**RICASOLI**  
1 1 4 1

---

---

---