



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2018

SANGIOVESE 95%, MERLOT 5%

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

VIGNETO

Ottenuta dalla selezione delle uve coltivate tra i 260 e i 500 metri sul livello del mare, questa Riserva racchiude in sé le caratteristiche pedologiche dei tanti suoli di Brolio: dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all'alberese, concorrono tutti all'armonia unica di questo magnifico vino.

ANDAMENTO STAGIONALE

La 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

VINIFICAZIONE

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

