

# BROLIO

Chianti Classico Docg

## VITIGNII

95% sangiovese, 5% colorino

## VIGNETI

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

Esposizione: sud sud-ovest, sud sud est

Densità: 5.500/6.600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

## SUOLO

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

Il 2022 è stato un anno da ricordare per le estreme condizioni climatiche: l'assenza di piogge durante tutta l'estate e le sparse grandinate che hanno interessato alcuni vigneti i primi di luglio, hanno interferito con il normale processo fisiologico delle piante e rischiato di compromettere anche la vendemmia. Fortunatamente, le piogge di fine agosto hanno riequilibrato lo stato fisiologico dei vigneti, permettendo la raccolta di uve sane e ben mature.

## VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal dal 22 settembre al 4 ottobre 2022.

## VINIFICAZIONE

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

## AFFINAMENTO

9 mesi circa in tonneaux di secondo e terzo passaggio.

## PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

pH: 3,30

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2511mg/L

Acidità totale: 5,36 g/L

Estratto secco netto: 26,49 g/L



RICASOLI

1 1 4 1



# BROLIO

*Chianti Classico*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



RICASOLI

1 1 4 1

---

---

---