

BROLIO RISERVA

Chianti Classico Docg Riserva

VITIGNO

Sangiovese 100%

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

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal dal 25 settembre al 2 ottobre 2021.

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 tonneaux di primo e secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

20 dicembre 2023.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

pH: 3,21

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2225mg/L

Acidità totale: 5,64 g/L

Estratto secco netto: 26,54 g/L



RICASOLI

1 1 4 1



BROLIO

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



RICASOLI

1 1 4 1
