



# RICASOLI

1 1 4 1

## CASTELLO DI BROLIO 2021

Chianti Classico Dcog Gran Selezione Gaiole

Sangiovese 100%

### VIGNETI

Anni di impianto: 1994-2005

Superficie: 26 ha

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

Esposizione: sud sud-ovest

Densità: 6600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato

Clone: Sangiovese di Brolio

Portinnesto: 420A-110R

### SUOLI

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

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 tra il 22 ed il 25 settembre 2021.

### 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 30% nuovi.

### IMBOTTIGLIAMENTO

12-13 febbraio 2024.

### SCHEDA

Alcool: 14,50 % vol.

Acidità totale: 6,31 g/L

pH: 3,10

Estratto secco netto: 27,43 g/L

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2072 mg/L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Naso complesso, etereo, con sentori di amarena e leggere note balsamiche e boisé. In bocca entra elegante e avvolgente, succoso e minerale. Retrogusto persistente.

### PREMI

97/100, James Suckling 2024

