



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2022

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

100% Sangiovese

VIGNETO

Anni di impianto: 1994-2005 | Densità: 6600 ceppi/ha
Superficie: 26 ha | Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 400-490 m s.l.m. | Clone: Sangiovese di Brolio
Esposizione: sud, sud-ovest | Portinnesto: 420A-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

Il 2022 è stato caratterizzato da un inverno mite e piovoso e dall'assenza di gelate primaverili. Dalla prima metà di maggio sono state registrate temperature sopra la media stagionale - con picchi anche di 30°C - e una totale assenza di precipitazioni, condizione protrattasi per tutto il periodo estivo. Nonostante le difficoltà riscontrate nel primo semestre, le piogge prolungate nel mese di agosto e l'abbassamento delle temperature nel mese di settembre hanno garantito l'assenza di stress idrico per le piante, favorendo il processo di invaiatura e maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto a mano dal 10 al 29 settembre 2022.

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 tonneau per il 30% di rovere nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

16 dicembre 2024.

SCHEDE TECNICA

Alcol: 14,50% vol. | Acidità totale: 5,57 g/L
pH: 3,25 | Estratto secco netto: 26,65 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1925 mg/L

