



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2019

Sangiovese 100%

Chianti Classico Docg Riserva

VIGNETO

Altitudine: 280-480 m s.l.m.
Esposizione: Sud, sud-ovest /sud, sud-est
Densità: 5.500/6.000 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

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'inviatura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 23 settembre al 4 ottobre 2019.

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, primo e secondo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

22 dicembre 2021

SCHEDE TECNICA

Alcol: 14,5% vol. | Acidità totale: 5,62 g/L
pH: 3,33 | Estratto secco netto: 27,16 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2164 mg/L

