



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## CASTELLO DI BROLIO 2018

### Chianti Classico Docg Gran Selezione

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, sud-est | Portinnesto: 420°-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

La vendemmia 2018 è stata complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre.

#### VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 25 al 28 settembre 2018.

#### VINIFICAZIONE

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

#### AFFINAMENTO

23 mesi in tonneau da 500lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

4 e 5 marzo 2021.

#### SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol.  
pH: 3,30  
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2066 mg/L  
Acidità totale: 6,22 g/L  
Estratto secco netto: 27,69 g/L

