



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2012

80% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

VIGNETO

Il Castello di Brolio nasce dalla massima selezione delle migliori uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e petit Verdot dei vigneti aziendali, distribuiti su 235 ettari di vigneto di proprietà. La produzione delle singole annate può così variare per quantità ma la qualità rimane sempre la più alta. I vigneti si trovano un'altitudine compresa tra i 250 e i 450 metri sul livello del mare con esposizione sud/sud-ovest. L'elevato contenuto in scheletro, le perfette esposizioni e le ottimali altitudini dei suoli identificano la tipicità di questo vino.

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione. La vendemmia 2012 si è rivelata di buon livello, con punte di eccellenza sia sul merlot sia sul sangiovese, dimostrando quanto questo territorio sia vocato ad una viticoltura di qualità anche in annate difficili.

VINIFICAZIONE

12-18 giorni sulle bucce a 24-27°C

IMBOTTIGLIAMENTO

14 luglio 2015

