



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2015

90% SANGIOVESE, 5% CABERNET SAUVIGNON, 5% PETIT VERDOT

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

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza situazioni estreme. L'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. Anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

VINIFICAZIONE

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

IMBOTTIGLIAMENTO

20 giugno 2017

