

## CASTELLO DI BROLIO 2016

Sangiovese 97%, Abrusco 3%

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

---

### SUOLI

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

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

### VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto da metà settembre a metà ottobre e l'Abrusco nella prima decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau 30% nuovi

### IMBOTTIGLIAMENTO

14/12/2018 – 1/02/2019

### PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 14,23

pH: 3,34

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2455

Acidità totale: 5,53 g/l

Estratto secco netto: 28,92 g/l

