



RICASOLI

1 1 4 1

ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA 2018

SANGIOVESE 60%, CABERNET SAUVIGNON 25%, MERLOT 15%

ROSSO TOSCANO IGT

VIGNETO

Feudo della Trappola, castello difensivo appartenuto ai Ricasoli per molti secoli, è oggi un vino che ben esprime il carattere e il territorio di Brolio.

SUOLO

Il Sangiovese nasce su un suolo argilloso-calcareo, il cosiddetto Alberese, mentre il Cabernet Sauvignon ed il Merlot da depositi limosi nella valle dell'Arbia.

ANDAMENTO STAGIONALE

La 2018 è stata una vendemmia 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. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto nella terza settimana di Settembre; il Cabernet Sauvignon nella prima settimana di Ottobre ed il Merlot nella prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Tutte e tre le varietà, una volta diraspate le uve sono fatte macerare e fermentare in acciaio per circa due settimane.

AFFINAMENTO

8 – 9 mesi in tonneau in gran parte di secondo e terzo passaggio.

PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 14%
Acidità Totale: 5,40 g/l
pH: 3,46
Estratto secco netto: 29,62 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2490 mg/l

