

## CASTELLO DI BROLIO 2018

Chianti Classico Gran Selezione Docg  
Sangiovese 100%

---

### VIGNETI

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

### 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

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 tonneaux da 500lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.

### IMBOTTIGLIAMENTO

4 e 5 marzo 2021.

### SCHEDA TECNICA

Alcool: 14% Vol	Acidità totale: 6,22 g/l
pH: 3,30	Estratto secco netto: 27,69 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2066	

