

## CASTELLO DI BROLIO 2016

Chianti Classico Gran Selezione Docg

Sangiovese 97%, Abrusco 3%

---

### VIGNETI

Superficie: 26 ha  
Densità: 6600 ceppi/ha  
Esposizione: sud sud-ovest  
Varietà: Sangiovese

Anni di impianto: 1994-2005  
Altitudine: 400-490 m s.l.m.  
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

L'autunno e l'inverno sono stati miti e con piovosità importante. Temperature nella norma in primavera, tranne due grandinate di fine di maggio che hanno provocato la perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. I mesi estivi sono stati calde e asciutti, intervallati da eventi piovosi che hanno dato così 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 dicembre 2018 e 1 febbraio 2019.

### SCHEDE TECNICHE

Alcool: 14% vol  
pH: 3,34  
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2455

Acidità totale: 5,53 g/l  
Estratto secco netto: 28,92 g/l

