

BROLIO RISERVA 2019

Chianti Classico Docc Riserva

VITIGNO

Sangiovese 100%

VIGNETI

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Esposizione: Sud sud-ovest
sud sud-est

Forma di allevamento: cordone speronato e
guyot

SUOLI

I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di argilla).

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invaiaitura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto tra la fine di settembre e la metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneaux, primo e secondo passaggio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,5% vol

Acidità totale: 5,62 g/l

pH: 3,33

Estratto secco netto: 27,16 g/l

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2164m g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso evidenti sentori speziati, accompagnati da note floreali, leggere sensazioni dolci di vaniglia e frutta rossa matura. In bocca entra deciso, avvolgente e voluminoso, con tannino elegante; finale succoso e persistente.

