

BROLIO 2020

Chianti Classico Docc

VITIGNI

Sangiovese 95%, Colorino 5%

VIGNETI

Altitudine: 280-480 m s.l.m. Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha
Esposizione: Sud sud-ovest Forma di allevamento: cordone speronato e
sud sud-est 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'autunno si è presentato molto piovoso e abbastanza freddo. L'inverno è stato mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Ciò che ha caratterizzato l'estate 2020 è stata la quasi totale assenza di precipitazioni, con una sommatoria di circa 30mm. Il mese di ottobre, infine, si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 19 settembre al 10 ottobre 2020.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

9 mesi circa in tonneaux di secondo e terzo passaggio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13,5% vol.

pH: 3,37

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2025 mg/L

Acidità totale: 5,42 g/L

Estratto secco netto: 27,69 g/L

