



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2019

Chianti Classico Gran Selezione Docg

Sangiovese 100%

VIGNETI

Anni di impianto: 1994-2005

Superficie: 26 ha

Altitudine: 400-490 m s.l.m.

Esposizione: sud sud-ovest

Densità: 6600 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato

Clone: Sangiovese di Brolio

Portinnesto: 420°-110R

SUOLI

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'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'invaiaura 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 dal 23 settembre al 11 ottobre 2019.

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

9 marzo 2022.

SCHEDA TECNICA

Alcool: 14,50 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3,21

Estratto secco netto: 27,74 g/L

Polifenoli totali (in acido Gallico): 1851 mg/L

RICONOSCIMENTI

97/100, DoctorWine 2023.

96/100, JamesSuckling.com 2022.

95/100, Wine Spectator 2022.

90/100, Vinous 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso è complesso ed intenso, con sentori floreali e di frutta rossa matura. In bocca è morbido e succoso, con tannino voluminoso in perfetto equilibrio con la componente acida, rendendo il gran vino di Brolio pura espressione del suo territorio.

