

BROLIO 2019

CHIANTI CLASSICO DOCG

VIGNETO

Altitudine media: 280-480 m s.l.m. Età media viti: 21 anni
Esposizione: Sud/sud-ovest Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato

SUOLO

Si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro, caratteristica capace di esaltare la struttura del Chianti Classico d'annata.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature mai troppo rigide e piogge abbastanza scarse per il periodo. L'inverno, partito abbastanza mite, vede nel mese di gennaio temperature al di sotto dello zero e una abbondante nevicata alla fine del mese. La primavera è iniziata con temperature in aumento, ma nel mese di maggio segue una fase fredda e piovosa. Malgrado questa situazione, la fioritura non ha subito grandi conseguenze, anzi è stata favorita la formazione di un grappolo più aperto soprattutto nel sangiovese. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature massime spesso sopra i 35°C, ma intervallata ogni tanto da piogge brevi e intense, che non hanno mai messo in crisi, l'allegagione prima e l'invaiaitura dopo, dei grappoli. Infatti l'invaiaitura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uva mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VITIGNI Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

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.

MATURAZIONE 9 mesi circa in tonneau di secondo e terzo passaggio

PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 13,74% vol / pH: 3,38 Acidità totale: 5,62 g/l
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2364 g/l Estratto secco netto: 27,09 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di fiori, frutta rossa e ciliegia. In bocca l'entrata è decisa, con ottimo bilanciamento tra tannino ed acidità. Vino con ottima sapidità, tipica dei suoli di Brolio.

RICONOSCIMENTI

92+/100 GardiniNotes.com 2021

