RICASOLI
1141

BROLIO RISERVA 2021

Chianti Classico Docg Riserva

VITIGNO
Sangiovese 100%

VIGNETI
Altitudine: 280-480 m s.l.m.
Esposizione: Sud sud-ovest sud sud-est
Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha
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 CLIMATICO
Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA
Il Sangiovese è stato raccolto dal 25 settembre al 2 ottobre 2021.

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.

IMBOTTIGLIAMENTO
20 dicembre 2023.

SCHEDA TECNICA
Alcol: 14% vol.
pH: 3,21
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2225 mg/L
Acidità totale: 5,64 g/L
Estratto secco netto: 26,54 g/L