

BROLIO RISERVA 2022

Chianti Classico DOCG Riserva

VITIGNO

Sangiovese

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 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 CLIMATICO

La vendemmia 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso, con temperature primaverili nella media. A partire dalla prima metà di maggio, si sono registrate temperature sopra la media, senza precipitazioni, condizione che si è protratta per tutto il periodo estivo. Tuttavia, le riserve idriche accumulate nella prima metà dell'anno e le piogge di qualità giunte nel mese di agosto hanno garantito uno sviluppo ottimale delle uve, favorendo una vendemmia di alta qualità.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto dal 9 al 25 settembre 2022.

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 13 dicembre 2024.

ANALITICA

Alcol: 14,50% vol. Acidità totale: 5,70 g/L
pH: 3,22 Estratto secco netto: 26,70 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2132 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso evidenti note floreali e frutta rossa matura. In bocca entra deciso, voluminoso e con ottima struttura. Il tannino è presente ed in equilibrio con l'acidità.

RICONOSCIMENTI

94/100, James Suckling 2025
92/100, Wine Spectator 2025
91/100, Vinous 2025

