

CASTELLO DI BROLIO SANBARNABA 2022

Vin Bianco Toscana IGT
Trebbiano 100%

Alcol: 13,5% vol.

pH: 3,02

Acidità totale: 5,95 g/L

Estratto secco netto: 18,09 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 470-480 m s.l.m.

Esposizione: sud | sud-ovest

Densità: 6.600 ceppi/ha

Allevamento: guyot

Suolo: *Macigno del Chianti* (arenarie), un suolo caratterizzato dalla presenza di sabbia e pietre, ben drenato e povero di sostanza organica

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è stato caratterizzato da un inverno mite e piovoso e dall'assenza di gelate primaverili. Dalla prima metà di maggio sono state registrate temperature sopra la media stagionale - con picchi anche di 30°C - e una totale assenza di precipitazioni, condizione protrattasi per tutto il periodo estivo. Nonostante le difficoltà riscontrate nel primo semestre, le piogge prolungate nel mese di agosto e l'abbassamento delle temperature nel mese di settembre hanno garantito l'assenza di stress idrico per le piante, favorendo il processo di invaiatura e maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano a fine settembre. Dopo la diraspatura ed una lieve pigiatura, la fermentazione è avvenuta in anfore di cocciopesto a temperatura controllata (14°C) con macerazione sulle bucce per circa tre mesi. Affinato per 12 mesi, per il 40% in anfora, per il 30% in acciaio e per il 30% in tonneaux, di secondo e terzo passaggio, il Sanbarnaba è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 mesi.

