



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO SANBARNABA 2022

Toscana IGT

VITIGNI

Trebbiano

VIGNETO

Anno di impianto: 2003, sovrainnestato a Trebbiano nel 2018
Superficie: 1,18 ha
Altitudine: 470-480 m. s.l.m.
Esposizione: sud, sud-ovest
Densità: 6600 ceppi/ha
Forma di allevamento: Guyot
Clone: selezione massale da vecchie vigne di Trebbiano di Brolio
Portinnesto: 420A

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.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano a fine settembre.

VINIFICAZIONE

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.

AFFINAMENTO

Affinato per 12 mesi, per il 40% in anfora, per il 30% in acciaio e per il 30% in tonneau, di secondo e terzo passaggio, il Sanbarnaba è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 mesi.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13,5% vol.
Acidità totale: 5,95 g/L
pH: 3,02
Estratto secco netto: 18,09 g/L

