

BROLIO 2024

Chianti Classico DOCG

Sangiovese 95% e vitigni complementari

Alcol: 13,5% vol.

pH: 3,33

Polifenoli totali: 2.197 mg/L

Acidità totale: 5,39 g/L

Estratto secco netto: 24,82 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Esposizione: sud | sud-ovest | sud-est

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Allevamento: cordone speronato | guyot

Suolo: *Macigno del Chianti* (arenarie) | *Scaglia Toscana* (galestro) | *Monte Morello* (alberese) | *Depositi Marini* (argilla e sabbia) | *Terrazzo Fluviale antico* (limo e argilla)

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno mite, ma con abbondanti piogge, la primavera ha registrato temperature nella norma, ancora con la presenza di precipitazioni, soprattutto nella prima parte. Ad inizio giugno le temperature si sono alzate notevolmente, mantenendo le massime costantemente sopra i 30°C per tutto il resto dell'estate, con poche piogge. Le riserve accumulate durante l'inverno hanno tuttavia consentito un regolare sviluppo del ciclo produttivo e un'ottima maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano dalla fine di settembre a metà ottobre. Ciascuna parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Affinato per 9 mesi, in tonneaux (500lt) di rovere francese di secondo e terzo passaggio, il Brolio è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.

