



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO 2024

Chianti Classico DOCG

VITIGNI

Sangiovese e vitigni complementari

VIGNETO

Altitudine: 280-480 m. s.l.m.
Densità: 5.500-6.000 ceppi/ha
Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est
Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLO

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 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.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto tra la fine di settembre e la metà di ottobre 2024.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni.

AFFINAMENTO

9 mesi in tonneaux di secondo e terzo passaggio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13,5% vol.
Acidità totale: 5,39 g/L
pH: 3,33
Estratto secco netto: 24,82 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2197 mg/L

