

BROLIO RISERVA 2023

Chianti Classico DOCG Riserva

Sangiovese

Alcol: 14,5 % vol.

pH: 3,30

Polifenoli totali: 2.367 mg/L

Acidità totale: 5,66 g/L

Estratto secco netto: 29,05 g/L

VIGNETO E SUOLO

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

Esposizione: sud | sud-ovest | sud-est

Densità: 5.500/6.600 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

Il 2023 è stato caratterizzato da un inverno regolare, con temperature sotto lo zero termico, e una primavera mite e piovosa, favorendo così una buona fioritura ed allegagione. Nei mesi estivi sono state registrate temperature elevate e una quasi totale assenza di piogge. Tuttavia, un autunno favorevole, con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, e le riserve idriche accumulate nel primo semestre hanno consentito la vendemmia nei tempi tradizionali e la raccolta di uve perfettamente sane.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano dal 20 settembre all'inizio di 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 18 mesi in tonneau (500lt), per il 30% di rovere nuovo e per il 70% di secondo passaggio, il Brolio Riserva è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

