

## CASTELLO DI BROLIO 2023

*Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole*  
Sangiovese 100%

**Alcol:** 14% vol.

**pH:** 3,24

**Polifenoli totali:** 1.862 mg/L

**Acidità totale:** 5,78 g/L

**Estratto secco netto:** 27,38 g/L

### VIGNETO E SUOLO

**Altitudine:** 400-500 m s.l.m.

**Esposizione:** sud | sud-ovest

**Densità:** 6.600 ceppi/ha

**Allevamento:** cordone speronato

**Suolo:** *Macigno del Chianti (arenarie) | Scaglia Toscana (galestro) | Monte Morello (alberese)*

### 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 migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano dal 20 di settembre all'inizio di ottobre. Ogni singola parcella di vigneto è stata vinificata separatamente. La fermentazione, con lieviti indigeni selezionati, è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Affinato per 22 mesi in tonneau (500lt), per il 30% di rovere nuovo, il Castello di Brolio è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 8 mesi.

