



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

100% Sangiovese

VIGNETO

Anni di impianto: 1994-2005 | Densità: 6600 ceppi/ha
Superficie: 26 ha | Forma di allevamento: cordone speronato
Altitudine: 400-500 m s.l.m. | Clone: Sangiovese di Brolio
Esposizione: sud, sud-ovest | Portinnesto: 420A-110R

SUOLO

Il Castello di Brolio è il nostro grande vino. Nasce dalla massima selezione delle uve di Sangiovese dei vigneti adiacenti al castello di Brolio stesso, che sorgono su tre principali formazioni geologiche: 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.

VENDEMMIA

Le migliori uve, accuratamente selezionate, sono state raccolte a mano dal 20 di settembre all'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE

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.

AFFINAMENTO

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.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol. | Acidità totale: 5,78 g/L
pH: 3,24 | Estratto secco netto: 27,38 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1862 mg/L

