



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **BROLIO 2019**

### **VITIGNI**

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

### **CHIANTI CLASSICO DOCG**

### **VIGNETO**

Le vigne dell'azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri sul livello del mare, producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro, caratteristica capace di esaltare la struttura del Chianti Classico d'annata.

### **ANDAMENTO STAGIONALE**

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature mai troppo rigide e piogge abbastanza scarse per il periodo. L'inverno, partito abbastanza mite, vede nel mese di gennaio temperature al di sotto dello zero e una abbondante nevicata alla fine del mese. La primavera è iniziata con temperature in aumento, ma nel mese di maggio segue una fase fredda e piovosa. Malgrado questa situazione, la fioritura non ha subito grandi conseguenze, anzi è stata favorita la formazione di un grappolo più aperto soprattutto nel sangiovese.

Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature massime spesso sopra i 35°C, ma intervallata ogni tanto da piogge brevi e intense, che non hanno mai messo in crisi, l'allegagione prima e l'invaiaitura dopo, dei grappoli. Infatti l'invaiaitura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uva mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

### **VINIFICAZIONE**

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

### **AFFINAMENTO**

9 mesi circa in tonneau di secondo e terzo passaggio

