



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2014

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

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

VIGNETO

Ottenuta dalla selezione delle uve coltivate tra i 400 e i 300 metri sul livello del mare, questa Riserva racchiude in sé le caratteristiche pedologiche dei tanti suoli di Brolio: dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all'alberese, concorrono tutti all'armonia unica di questo magnifico vino.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre.

L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Le temperature sono state nella media, e hanno iniziato ad alzarsi nella seconda metà di giugno. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è partita il 6 giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invaiaitura delle uve fino alla seconda metà di agosto.

Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia è iniziata ufficialmente il 10 settembre, in ritardo di circa 12 giorni rispetto alle annate precedenti.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27° C, con macerazione sulle bucce per 12/16 giorni

