

CASTELLO DI BROLIO 2016

Chianti Classico Docg Gran Selezione

97% Sangiovese, 3% Abrusco

VIGNETO

Superficie: 26 ha Anni di impianto: 1994-2005 Densità: 6600 ceppi/ha Altitudine: 400-490 m s.l.m. Esposizione: sud sud-ovest Portinnesto: 420°-110R

Varietà: Sangiovese

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

L'autunno e l'inverno sono stati miti e con piovosità importante. Temperature nella norma in primavera, tranne due grandinate di fine di maggio che hanno provocato la perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. I mesi estivi sono stati calde e asciutti, intervallati da eventi piovosi che hanno dato così respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura. Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali temici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

VENDEMMIA

Il Sangiovese è stato raccolto da metà settembre a metà ottobre e l'Abrusco nella prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau di cui 30% nuovi.

IMBOTTIGLIAMENTO

14 dicembre 2018 e 1 febbraio 2019.

SCHEDA TECNICA

Alcool: 14% vol pH: 3,34 Polifenoli totali (in acido Gallico): 2455 Acidità totale: 5,53 g/l Estratto secco netto: 28,92 g/l

