



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Castello di Brolio nasce dalla massima selezione delle migliori uve di Sangiovese e Abrusco dei vigneti aziendali, distribuiti su 240 ettari di vigneto di proprietà. La produzione delle singole annate può così variare per quantità ma la qualità rimane sempre la più alta. I vigneti si trovano un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare con esposizione sud/sud-ovest. L'elevato contenuto in scheletro, le perfette esposizioni e le ottimali altitudini dei suoli identificano la tipicità di questo vino.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato 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 termici di 10°C-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso frutti rossi, sentori floreali di viola e leggere sfumature tostate. In bocca entra morbido, per poi esprimere larghezza e volume. L'equilibrata acidità ed il tannino presente rendono al gran vin di Brolio un notevole finale persistente ed armonioso.

VITIGNI

97% Sangiovese, 3% Abrusco

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE

18 mesi in tonneau di cui 30% nuovi

IMBOTTIGLIAMENTO

14/12/2018 – 1/02/2019

