

# LA VENDEMMIA A BROLIO



REPORT DELLA STAGIONE 2016

MASSIMILIANO BIAGI

DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO



## ANDAMENTO CLIMATICO DELLA STAGIONE 2015-2016

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, iniziata i primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

## LA VENDEMMIA 2016

La vendemmia 2016 al castello di Brolio sarà ricordata soprattutto per le bellissime colorazioni delle uve rosse. Soprattutto il sangiovese ha avuto una maturazione fenolica che è andata di pari passo con quella tecnologica, permettendo la raccolta delle uve al loro massimo potenziale qualitativo. Mosti ben colorati quindi, profumati e molto varietali.

La vendemmia delle uve a bacca bianca è iniziata il 7 settembre, uve sane e fermentazioni regolari che hanno permesso di ottenere vini freschi e strutturati.

Possiamo affermare che la vendemmia 2016 è stata di alta qualità, esprimendo il notevole potenziale di tutto il territorio del Castello di Brolio.