



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2020

100% Sangiovese

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

LAGE

Eine Traubenauslese von Lagen auf 260 – 500 Meter ü.d.M. Diese Riserva vereint die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten auf Brolio: Sandstein, Tonschiefer, marine Ablagerungen und Kalkmergel. Das Ergebnis ist die ganz besondere Harmonie die diesen Wein kennzeichnet.

BODEN

Die Weinberge liegen auf fünf geologischen Hauptformationen: Macigno del Chianti (Sandstein), Scaglia Toscana (Galestro), Monte Morello (Alberese), Meeresablagerungen (Sandablagerungen mit Ton in der Tiefe) und alte Flussterrassen (schluffige Ablagerungen mit Ton) .

WEINJAHR

Der Herbst zeigte sich sehr regnerisch und ziemlich kalt. Der Winter war mild und mit wenig Niederschlag. Es folgte ein Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen und geringen Regenfällen. Charakteristisch für den Sommer 2020 war das fast völlige Fehlen von Niederschlägen, insgesamt nur etwa 30 mm. Der Monat Oktober präsentierte sich dann mit all seinen typischen Konnotationen: zurückgehenden Temperaturen in der Nacht, Regen im Wechsel mit sonnigen Tagen, die auf jeden Fall ein Leseende mit Trauben von ausgezeichneter Qualität ermöglichten.

TRAUBENLESE

Die Sangiovesetraube wurden von 21 bis 28 September. 2020.

VINIFIKATION

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-14 Tage

