

CASTELLO DI BROLIO 2021

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole

100% Sangiovese

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1994-2005 Pflanzedichte: 6600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 26 ha Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 400-490 m.ü.d.M. Klon: Sangiovese di Brolio
Ausrichtung: Süd Südwest, Unterlagsrebe: 420A-110R
Südost

BODEN

Erzeugt aus sehr sorgfältig verlesenen Sangiovese-Trauben von den an das Castello di Brolio angrenzenden Weinbergen auf Böden mit drei vorherrschenden geologischen Formationen: Macigno del Chianti (Sandstein), Scaglia Toscana (Galestro), Monte Morello (Alberese).

WEINJAHR

Die Wetterverhältnisse für den Jahrgang 2021 waren eher ungewöhnlich. Trotz des Frostes im April, der Dürre in den Sommermonaten und der Frühreife der Trauben ist die Qualität der gelesenen Trauben hervorragend.

WEINLESE

Vom 22. - 25. September 2021 gelesen

VINIFIKATION

14 – 16 Tage dauernde Gärung und Mazeration auf den Schalen in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24 - 27°C.

AUSBAU

23 Monate Ausbau in Tonneaux, 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

ABFÜLLUNG

12. und 13. Februar 2024

ANALYSEDATEN

Alkohol: 14,50% vol. Gesamtsäure: 6,31 g/L
pH: 3,10 Netto-Trockenextrakt: 27,43 g/L
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2072 mg/L

AUSZEICHNUNGEN

97/100, James Suckling 2024

