

BROLIO BETTINO 2021

Chianti Classico Docc

REBSORTEN

100% Sangiovese

LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m.

Pflanzedichte: 5.500/6.000

Rebstöcke pro Hektar

Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd
Südost

Erziehungsform: Kordon mit
Ausläufer und Guyot-System

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).

WEINJARHR

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.

LESE

Die Sangiovese-Trauben wurden vom 26. September 2021 geerntet.

VINIFIKATION

Traditionell, in kleinen Edelstahlbehältern. Die Schalenmazeration dauert 14-16 Tage bei einer Temperatur von 24°C-27°C.

AUSBAU

18 Monate in großen Fässern. Dann folgt die statische Dekantierung und mindestens 3 Monate Flaschenausbau.

ANALYSEWERTE

Alkohol: 14% Vol.

Gesamtsäure: 5,77 g/l

pH: 3,28

Trockenextrakt: 27,05 g/l

Polyphenole (Gallussäure): 2645 mg/l

