



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2021

100% Sangiovese

Chianti Classico Docg

VIGNETO

Altitudine: 280-480 m s.l.m.
Esposizione: Sud sud-ovest
Densità: 6.000 ceppi/ha.
Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLO

I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di argilla).

ANDAMENTO STAGIONALE

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte il 26 settembre 2021.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande. Segue decantazione statica ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14% vol. | Acidità totale: 5,77 g/L
pH: 3,28 | Estratto secco netto: 27,05 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 2645 mg/L

