

## BROLIO RISERVA 2022

Chianti Classico DOCG Riserva

---

### REBSORTE

Sangiovese

### LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.d.M.

Ausrichtung: Süd Südwesten, Süd Südost

Pflanzendichte: 5500 - 6000 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer und Guyot-System.

### WEINJAHR

Der Jahrgang 2022 verzeichnete einen milden und regenreichen Winter, mit durchschnittlichen Frühjahrstemperaturen. Ab Mitte Mai stiegen die Temperaturen über den Durchschnitt, ohne Niederschlag, und diese Situation dauerte den ganzen Sommer lang an. Doch die in der ersten Jahreshälfte angesammelten Wasserreserven und die ausreichenden Niederschläge im August garantierten eine hervorragende Entwicklung der Trauben und eine hochwertige Weinlese.

### LESE

Die Sangiovese Traube wurden von 9. Bis 25. September 2022 geerntet.

### VINIFIKATION

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 14-16 Tage.

### AUSBAU

18 Monate in Tonneau im Erst- und Zweitbelag.

### ANALYSEWERTE

Alkohol: 14,50% Vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l

pH: 3,22

Netto-Trockenextrakt: 26,70 g/l

Polyphenole (Gallussäure): 2132 mg/l

### WEINBESCHREIBUNG

Intensive rubinrote Farbe. An der Nase eklatante blumige Noten und reife rote Früchte. Am Gaumen gebündelt, vollmundig und von ausgezeichneter Struktur. Spürbares Tannin in Balance mit der Säure.

### AUSZEICHNUNGEN DES JAHRGANGS

94/100, James Suckling 2025

92/100, Wine Spectator 2025

91/100, Vinous 2025

