

CASTELLO DI BROLIO 2022

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, Südost	Unterlagsrebe: 420A-110R

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

2022 war von einem milden und regenreichen Winter und einem Frühjahr ohne Frost gekennzeichnet. Ab Mitte Mai wurden überdurchschnittlich hohe Temperaturen verzeichnet – mit Ausschlägen bis zu 30°C – und bis August fiel kein Tropfen Regen, Trotz der Anlaufschwierigkeiten im ersten Semester vermeideten die anhaltenden Niederschläge im August und der Temperaturabfall im September dass die Pflanzen unter Wassermangel litten und begünstigten Farbumschlag und Reifung der Trauben.

WEINLESE

Vom 10. - 29. September 2022 gelesen

VINIFIKATION

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

AUSBAU

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

ABFÜLLUNG

16. Dezember 2024

ANALYSEdaten

Alkohol: 14,50% vol.	Gesamtsäure: 5,57 g/L
pH: 3,25	Netto-Trockenextrakt: 26,65 g/L
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 1925 mg/L	

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe. An der Nase Kirsche, Erdbeere, zarte Vanillenoten. Am Gaumen elegant, saftig, ausgezeichnetes reifes Tannin, das dem Wein einen langen, gefälligen Abgang verleiht.

