



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2023

Chianti Classico DOCG Riserva

REBSORTEN

Sangiovese

LAGE

Eine Traubenauslese von Lagen auf 260 – 500 Meter ü.d.M. Diese Riserva vereint die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten auf Brolio: Sandstein, Tonschiefer, marine Ablagerungen und Kalkmergel. Das Ergebnis ist die ganz besondere Harmonie die diesen Wein kennzeichnet.

BODEN

Macigno del Chianti (Sandstein), Galestro (Toskanischer Schiefer), Monte Morello (Kalkmergel), Meeressedimente (Ton und Sand), Vorzeitliche Fluss Terrassen (Schluff und Ton)

WEINJAHR

Das Jahr 2023 verzeichnete einen durchschnittlichen Winter mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, und einen milden, regnerischen Frühling was eine reiche Blüte und einen üppigen Fruchtansatz begünstigte. Die Sommermonate verzeichneten hohe Temperaturen und fast keinen Niederschlag. Doch ein freundlicher Herbst mit optimalen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht und die im ersten Halbjahr angesammelten Wasserreserven ermöglichten die Weinlese zur herkömmlichen Zeit und die Ernte von einwandfreien Trauben.

TRAUBENLESE

Die Trauben wurden vom 20.September bis Anfang Oktober handverlesen.

VINIFIKATION

Jede Parzelle wurde separat verarbeitet. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (24-27°C), dann 14 – 16 Tage Maische auf der Schale.

AGEING

18 Monaten Ausbau In Tonneaus(500L), 30% im Neubelag und 70% im Zweitbelag. 6 Monate Ausbau auf der Flasche vor dem Erscheinen auf dem Markt.

WEIN DATA

Alkohol: 14,5% Vol. | Gesamtsäure: 5,66 g/l
pH: 3,30 | Netto-Trockenextrakt: 29,05 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 2.367 mg/l

