RICASOLI

1141

BROLIO 2024

95% Sangiovese und komplementäre Rebsorten

Chianti Classico DOCG



LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m.
Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd Südost
Pflanzedichte: 5500 - 6000 Rebstöcke pro Hektar
Die Reben-Erziehungssysteme: Cordon-Erziehung 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).

WEINJAHR

Nach einem milden, aber niederschlagsreichen Winter verzeichnete der Frühling durchschnittliche Temperaturen bei fortsetzenden Niederschlägen, vor Allem in der ersten Hälfte. Anfang Juni stiegen die Temperaturen deutlich auf konstante Höchstwerte über 30°C die den ganzen Sommer anhielten, bei geringem Niederschlag. Die im Winter angesammelten Wasserreserven sorgten dennoch für eine regelmäßige Traubenentwicklung und optimale Reifung.

TRAUBENLESE

Die Trauben wurden von Ende September bis zur ersten Oktoberhälfte handverlesen.

VINIFIKATION

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

AGEING

9-monatiger Ausbau in französischen Tonneaus im zweit – und Dritt Belag. Nach der Abfüllung noch 3 Monate Flaschenausbau vor dem Erscheinen auf dem Markt.

WEIN DATA

Alkohol: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure: 5,39 g/l
pH: 3,33
Trockenextrakt: 24,82 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 2.197 mg/l