RICASOLI

1141

BROLIO BETTINO 2023

Chianti Classico DOCG



REBSORTEN

Sangiovese

LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m. / Pflanzedichte: 5500/6000 Rebstöcke pro Hektar
Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd Südost Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer und Guyot-System

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

Danach statische Klärung gefolgt von 18 Monaten Ausbau im großen Eichenfass. Zuletzt die Flaschenabfüllung .

WEIN DATA

Alkohol: 14,5% Vol. | Gesamtsäure: 5,65 g/l
pH: 3,28 | Trockenextrakt: 27,06 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 1.926 mg/l