

BROLIO BETTINO 2023

Chianti Classico DOCG

Sangiovese 100%

Alcol: 14.5% vol.

pH: 3,28

Polifenoli totali: 1.926 mg/L

Acidità totale: 5,65 g/L

Estratto secco netto: 27,06 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Esposizione: sud | sud-ovest | sud-est

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Allevamento: cordone speronato | guyot

Suolo: *Macigno del Chianti* (arenarie) | *Scaglia Toscana* (galestro) | *Monte Morello* (alberese) | *Depositi Marini* (argilla e sabbia) | *Terrazzo Fluviale antico* (limo e argilla)

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2023 è stato caratterizzato da un inverno regolare, con temperature sotto lo zero termico, e una primavera mite e piovosa, favorendo così una buona fioritura ed allegagione. Nei mesi estivi sono state registrate temperature elevate e una quasi totale assenza di piogge. Tuttavia, un autunno favorevole, con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, e le riserve idriche accumulate nel primo semestre hanno consentito la vendemmia nei tempi tradizionali e la raccolta di uve perfettamente sane.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano dal 20 di settembre all'inizio di Ottobre. Ciascuna parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Il Brolio Bettino ha successivamente seguito un processo di decantazione statica prima di essere affinato per 18 mesi in botti grandi di rovere. Infine è stato imbottigliato e lasciato affinare per almeno altri 3 mesi.

