



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2023

Chianti Classico DOCG

VITIGNI

Sangiovese

VIGNETO

Altitudine: 280-480 m. s.l.m. | Densità: 5500/6000 ceppi/ha
Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est | Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLO

I vigneti giacciono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini (depositi sabbiosi con argilla in profondità) e Terrazzo fluviale antico (depositi limosi con presenza di 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.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano dal 20 di settembre all'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24-27°C), con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Ciascuna parcella è stata vinificata separatamente.

AFFINAMENTO

Dopo un processo di decantazione statica viene affinato per 18 mesi in botti grandi di rovere e per almeno 3 mesi in bottiglia.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 14,5% vol. | Acidità totale: 5,65 g/L
pH: 3,28 | Estratto secco netto: 27,06 g/L
Polifenoli totali (in acido Gallico): 1926 mg/L

