



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO 2022

Sangiovese 95% , Colorino 5%

Chianti Classico Docg

LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m.
Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd Südost
Pflanzdichte: 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar
Die Reben-Erziehungssysteme: Cordon-Erziehung und Guyot-System

WEINJAHR

2022 war aufgrund seines bizarren Klimaverlaufs ein unvergessliches Jahr. Nach einem milden, aber ziemlich regnerischen Herbst-Winter war es Anfang März kalt und trocken, gefolgt von einer warmen Periode mit geringer Feuchtigkeit. Bemerkenswert war ein Hagelsturm am 7. Juli, der an den Trauben einiger Weinberge teilweise Schäden verursachte, glücklicherweise ohne die finale Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Mitte August einsetzenden Regenfälle brachten den physiologischen Zustand der Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten die Ernte gesunder und vollreifer Trauben.

TRAUBENLESE

Die Sangiovesetraube wurden von vom 22. September bis 4. Oktober 2022.

VINIFIKATION

14 – 16 Tage Vergärung und Maische auf Schale in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24°C-27°C.

AUSBAU

Ca. 9 Monate in Tonneaux im zweiten und dritten Belag.

WEIN DATA

Alkohol: 14% Vol. |Gesamtsäure: 5,36 g/l
pH: 3,30 |Trockenextrakt: 26,49 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 2511 mg/l

