

## BROLIO RISERVA 2021

### Chianti Classico Docg Riserva

---

#### REBSORTEN

100% Sangiovese

#### LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m. | Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd Südost  
Pflanzedichte: 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar  
Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer und Guyot-System.

#### WEINJAHR

Die Wetterverhältnisse für den Jahrgang 2021 waren eher ungewöhnlich. Trotz des Frostes im April, der Dürre in den Sommermonaten und der Frühreife der Trauben ist die Qualität der gelesenen Trauben hervorragend.

#### LESE

Die Sangiovesetraube wurden von von 21 bis 28 September. 2020.

#### VINIFIKATION

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 14-16 Tage.

#### AUSBAU

18 Monate in Tonneaux im Erst- und Zweitbelag.

#### ANALYSEWERTE

Alkohol: 14% Vol.	Gesamtsäure: 5,64 g/l
pH: 3,21	Netto-Trockenextrakt: 26,54 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 2225 mg/l	

