

BROLIO BETTINO 2021

Chianti Classico Docg

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNETI

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

Esposizione: Sud sud-ovest /sud sud-est

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

SUOLI

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

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021 a causa delle gelate nel mese di aprile, la persistente siccità nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte il 26 settembre 2021.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in tini di acciaio di piccole dimensioni con 14 – 16 giorni di macerazione a una temperatura di 24°C – 27°C.

AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande. Segue decantazione statica ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

SCHEDA TECNICA

Alcool: 14% vol.

pH: 3,28

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2645 mg/L

Acidità totale: 5,77 g/L

Estratto secco netto: 27,05 g/L

