



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **BROLIO BETTINO 2021**

### **CHIANTI CLASSICO DOCG**

---

#### **REBSORTEN**

100% Sangiovese

#### **LAGE**

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

#### **BODEN**

Die Weinberge liegen auf fünf geologischen Hauptformationen: Macigno del Chianti (Sandstein), Scaglia Toscana (Galestro), Monte Morello (Alberese), Meeresablagerungen (Sandablagerungen mit Ton in der Tiefe) und alte Flussterrassen (schluffige Ablagerungen mit Ton).

#### **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.

#### **TRAUBENLESE**

Die Trauben wurden am 26. September 2021.

#### **VINIFIKATION**

Traditionell, in kleinen Edelstahlbehältern. Die Schalenmazeration dauert 14-16 Tage bei einer Temperatur von 24°C-27°C

#### **AUSBAU**

18 Monate in großen Fässern. Dann folgt die statische Dekantierung und mindestens 3 Monate Flaschenausbau.

#### **WEIN DATA**

Alkohol: 14 Vol. Gesamtsäure: 5,77 g/l  
pH: 3,28 Trockenextrakt: 27,05 g/l  
Polyphenole (Gallussäure): 2645 mg/l

