



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2020

Chianti Classico Docg Gran Selezione Gaiole

Sangiovese 100%

LAGE

Anpflanzungsjahr: 1994-2005 | Pflanzedichte: 6600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 26 ha | Erziehungsform: Kordon mit Ausläufer
Höhe: 400-490 m.ü.d.M. | Klon: Sangiovese di Brolio
Ausrichtung: Süd Südwest, Südost | Unterlagsrebe: 420°-110R

BODEN

Erzeugt aus sehr sorgfältig verlesenen Sangiovese-Trauben von den an das Castello di Brolio angrenzenden Weinbergen auf Böden mit drei vorherrschenden geologischen Formationen: Macigno del Chianti (Sandstein), Scaglia Toscana (Galestro), Monte Morello (Alberese).

WEINJAHR

Der Herbst zeigte sich sehr regnerisch und ziemlich kalt. Der Winter war mild und mit wenig Niederschlag. Es folgte ein Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen und geringen Regenfällen. Charakteristisch für den Sommer 2020 war das fast völlige Fehlen von Niederschlägen, insgesamt nur etwa 30 mm.

TRAUBENLESE

Vom 21. - 28. September gelesen.

VINIFIKATION

14 – 16 Tage dauernde Gärung und Mazeration auf den Schalen in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24 - 27°C.

AGEING

22 Monate Ausbau in Tonneaux, 30% Erstbelegung und 70% Zweitbelegung.

BOTTLING

Dezember 15.2022

WEIN DATA

Alkohol: 14,5 % vol. | Gesamtsäure: 5,87 g/l
pH: 3,22 | Netto-Trockenextrakt: 27,57 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 2141 mg/l

