



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2023

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Gaiole

Reinsorten Sangiovese

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 | 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

Das Jahr 2023 verzeichnete einen durchschnittlichen Winter mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, und einen milden, regnerischen Frühling was eine reiche Blüte und einen üppigen Fruchtansatz begünstigte. Die Sommermonate verzeichneten hohe Temperaturen und fast keinen Niederschlag. Doch ein freundlicher Herbst mit optimalen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht und die im ersten Halbjahr angesammelten Wasserreserven ermöglichten die Weinlese zur herkömmlichen Zeit und die Ernte von einwandfreien Trauben.

TRAUBENLESE

Sorgfältig ausgelesene Trauben von bester Qualität wurden vom 20.September bis Anfang Oktober handverlesen.

VINIFIKATION

Jede Parzelle wurde separat verarbeitet. Die Gärung mit indigenen Reinzuchthefen erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (24-27°C), dann 14 – 16 Tage Maische auf der Schale.

AGEING

22 Monate Ausbau in Eichen Tonneaus (500L), davon 30% im Erstbelag. Zuletzt Abfüllung und weitere 8 Monate Ausbau auf der Flasche.

WEIN DATA

Alkohol: 14 % vol.	Gesamtsäure: 5.78 g/l
pH: 3,24	Netto-Trockenextrakt: 27,38 g/l
Gesamtpolyphenole (in Gallussäure): 1.862 mg/l	

