



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2018

VITIGNI

90% Sangiovese, 10% Abrusco (colorino)

CHIANTI CLASSICO DOCG

VIGNETO

Interpretazione contemporanea del grande lavoro di ricerca di Bettino Ricasoli, questo vino ottenuto dall'utilizzo importante di Sangiovese senza filtrazione, si contraddistingue per eleganza e grande carattere.

ANDAMENTO STAGIONALE

La 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in tini di acciaio di piccole dimensioni con 12 – 14 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.

