



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO 2021

Sangiovese 95% , Colorino 5%

Chianti Classico Docg

LAGE

Höhe: 280-480 M.ü.D.m.
Ausrichtung: Süd Südwesten / Süd Südost
Pflanzdichte: 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar
Die Reben-Erziehungssysteme: Cordon-Erziehung und Guyot-System

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 Sangiovesetraube wurden von vom 20. September bis 1. Oktober 2021.

VINIFIKATION

14 – 16 Tage Vergärung und Maische auf Schale in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24°C-27°C.

AUSBAU

Ca. 9 Monate in Tonneaux im zweiten und dritten Belag.

WEIN DATA

Alkohol: 14% Vol. | Gesamtsäure: 5,53 g/l
pH: 3,34 | Trockenextrakt: 27,03 g/l
Polyphenole (Gallussäure): 2328 mg/l

