



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2015 CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Der Castello di Brolio entsteht aus einer maximalen Selektion der besten Trauben von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und petit Verdot aus den Weinbergen des Guts, die sich über 230 Hektar eigener Rebfläche erstrecken. Die Produktion in den einzelnen Jahrgängen mag auf diese Weise mengenmäßig variieren, die Qualität bleibt dabei jedoch stets gleichermaßen hoch. Insgesamt befinden sich die Weinberge auf einer Höhe zwischen 250 und 450 m ü.d.M. mit einer südlichen/südwestlichen Ausrichtung. Der sehr steinige Boden, die perfekten Ausrichtungen und die optimalen Höhen der Lagen sind das Typische an diesem Wein.

HERSTELLUNGSGEBIET

Chianti Classico

WETTER

Der Jahrgang 2014-2015 verlief ziemlich regelmäßig und ohne extreme Schwankungen. Einem milden Winter - mit Frost erst Ende Dezember sowie im Januar und Februar - folgte ein gemäßigter Frühling. Anfangs war er noch ein wenig kühl, aber im weiteren Verlauf lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die recht warmen Monate Mai und Juni führten zu einer perfekten Blüte und wenig später zu einem exzellenten Fruchtansatz. Der früh beginnende Sommer war schon Ende Juni durch überdurchschnittliche Temperaturen mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C geprägt. Geradezu ideale Bedingungen herrschten in den Monaten September und Oktober, mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die gut ausgereiften Trauben konnten daher ausreichend Farbe und Polyphenole speichern.

WEINBESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot. An der Nase komplex mit roter Frucht, Pflaume, balsamische Ansätze und Noten von Vanille. Am Gaumen vollmundig von großer Eleganz, weiche Tannine und ausgewogene Säure. Sehr langer Abgang. Der „Grand Vin“ von Brolio.

REBSORTEN

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Petit Verdot 5%.

WEINBEREITUNG

14 bis 16 Tage Gärung und Maischung auf der Haut in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen von 24°C bis 27°C.

AUSBAU

18 Monate lang in Tonneaus ausgebaut, hiervon 30 % im Erstbelag.

ABFÜLLUNG

20 Juni 2017

