



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **BROLIO 2017 CHIANTI CLASSICO DOCG**

Die Trauben für den Jahrgangswein Brolio stammen von hauseigenen Lagen 290 – 500 Meter ü.d.M. Sehr unterschiedliche Böden aber Alle reich an Bodenskelett was dem Jahrgang Chianti Classico eine hervorragende Struktur verleiht.

### **HERSTELLUNGSGEBIET**

Chianti Classico

### **WETTER**

Ein außergewöhnliches Jahr, wahrscheinlich noch nie verzeichnet. Der Winter war ziemlich mild bis auf den Monat Februar als die Tieftemperaturen sich den jahreszeitenüblichen Werten anpassten. Die Reben begannen Ende März mit dem Austrieb, ca. 10 Tage früher als in den letzten Jahren. Der Frost Mitte April (18. – 20.April), die Dürre und die drückende Hitze für mehr als 2 Monate brachten Erde und Rebstöcke zum Glühen. Zwei wichtige Niederschläge Ende August und Anfang September hauchten den Pflanzen neues Leben ein, es folgte eine gute technologische und phänologische Reifung.

### **WEINBESCHREIBUNG**

Tiefe rubinrote Farbe. An der Nase klare Ansätze von roter Frucht, Erdbeere und Iris. Am Gaumen vollmundig und charaktvoll, wie unser Gebiet. Anhaltender und angenehmer Abgang.

### **REBSORTEN**

Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%

### **WEINBEREITUNG**

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.

