



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO BETTINO 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG

Eine zeitgenössische Interpretation der umfangreichen Forschungen von Bettino Ricasoli. Nicht gefilterter Sangiovese, sehr elegant und von herausragender Persönlichkeit.

HERSTELLUNGSGEBIET

Chianti Classico

WETTER

Milder Herbst und Winter, nur im Januar teilweise Temperaturen unter dem Gefrierpunkt. Wichtige Niederschlagsmengen von ca. 440 mm. Im Frühjahr entsprachen die Temperaturen den Durchschnittswerten, Ende Mai und Anfang Juni warm aber auch feucht was den Fruchtansatz beeinträchtigte und zum „Ausdünnungseffekt“ der Traube führte, optimal für die Weiterentwicklung der Sangiovese. Zwei Hagelschläge Ende Mai führten zu Blütenverlusten und verminderten somit den Pflanzenertrag. Der Sommer war heiss und trocken. Vereinzelt Niederschläge Ende Juli und Mitte August gaben den Trauben eine Verschnaufpause, hilfreich für den Farbumschlag.

Während der Lese tagsüber höhere Temperaturen die nachts um bis zu 10°C – 15°C sanken, günstig für die Konzentration der Phenolverbindungen.

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe, an der Nase Ansätze von Kirsche, Erdbeere und balsamische Aromen. Am Gaumen weich und vollmundig, geschmeidige und elegante Tannine. Langer Abgang dank der ausgewogenen Säure, typisch für unser Terroir.

REBSORTEN

90% Sangiovese, 10% Abrusco (colorino)

WEINBEREITUNG

Traditionell, in kleinen Edelstahlbehältern. Die Schalenmazeration dauert 14-16 Tage bei einer Temperatur von 24°C-27°C

AUSBAU

18 Monate in großen Fässern. Dann folgt die statische Dekantierung und mindestens 3 Monate Flaschenausbau

