



RICASOLI

1 1 4 1

BROLIO RISERVA 2016 CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Eine Traubenauslese von Lagen auf 260 – 500 Meter ü.d.M. Diese Riserva vereint die verschiedenen Bodenbeschaffenheiten auf Brolio: Sandstein, Tonschiefer, marine Ablagerungen und Kalkmergel. Das Ergebnis ist die ganz besondere Harmonie die diesen Wein kennzeichnet.

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 treten rote Früchte und Weichsel hervor, mit leichten balsamischen und würzigen Anstößen. Am Gaumen harmonisch, weiches Tannin und elegante Säure. Im Abgang bündig und angenehm.

REBSORTEN

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

WEINBEREITUNG

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24°C-27°C. Die Schalenmazeration dauerte 12-14 Tage

AUSBAU

18 Monate in Tonneaux; eins oder zwei Jahre

