



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO 2016

Sangiovese 97%, Abrusco 3%.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

LAGE

Der Castello di Brolio entsteht aus einer maximalen Selektion der besten Trauben von Sangiovese und Abrusco aus den Weinbergen des Guts, die sich über 240 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 400 und 500 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.

WEINJAHR

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 Fruchtsatz 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.

VINIFIKATION

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

AGEING

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

BOTTLING

14/12/2018 – 1/02/2019

