



BARONE RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Der Vin Santo von Castello di Brolio ist im Zeichen der Tradition Interpret einer der „historischen“ Trauben des Gebiets, der Sorte Malvasia del Chianti. Die Produktion erfolgt ebenfalls im Zeichen der Tradition.

BEMERKUNGEN ZUR HERSTELLUNGSWEISE

Die Trauben für den Vin Santo werden zu einem fortgeschrittenen Zeitpunkt der Erntephase gelesen, wenn der erhöhte Zuckergehalt garantiert ist, der für die lange Reifephase nötig ist, die diesem Wein bevorsteht. Die Traubenrispen werden für ca. vier Monate zum Trocknen aufgehängt.



2007

WETTER

Der milde Winter, ausreichende Niederschläge und der plötzliche Temperaturanstieg ließen die Pflanzen in einigen Gebieten bereits in der ersten Aprilwoche austreiben. Die Frühlingsmonate waren von Regenfällen und hohen Temperaturen gekennzeichnet. Diese Bedingungen haben zum perfekten Fruchtansatz geführt.

Die Temperaturen in den Sommermonaten waren tagsüber angenehm warm und in der Nacht etwas frisch. Die Regenfälle blieben spärlich aber gleichmäßig. Das hatte einen einheitlichen Farbumschlag zur Folge, der etwas früher als in den vergangenen Jahren stattfand.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Typisch intensiver ätherischer Duft, der an gemahlene Mandeln, Marzipan, Dörrobst, Honig, Datteln und Aprikosen erinnert. Am Gaumen warm und passend süß mit einem guten alkoholischen Gehalt und einem langen Abgang, der ihn einzigartig und reich macht. Er wird für seine optimale Trinkbarkeit und die Fülle seiner Aromen geschätzt.

REBSORTEN:

Malvasia und Sangiovese

VINIFIZIERUNG:

Nach der sanften Pressung der Trauben beginnt der Most eine langsame Gärung und wird mindestens vier Jahre in Caratelli-Fässern aus Eiche ausgebaut.