



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.



2005

WETTER

Die ausgiebigen Schneefälle im Februar haben die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt. Der sonnige und milde Frühling führte zum Austrieb der jüngsten Pflanzen gegen Mitte April. Entgegen der Vorhersagen der Meteorologen verzeichnete der Sommer nicht besonders hohe Temperaturen, aber zahlreiche Niederschläge. Die kühleren Boden haben somit den Vegetationszyklus beschleunigt. Die relativ milden Temperaturen und die vielen Regentage am Ende des Sommers haben aber die Reife verzögert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Bernsteinfarbe, intensive komplexe ätherische Aromen mit Anklängen von Honig, Mandel und Lakritze. Im Mund samtig mit angenehmen Noten von Aprikose, getrockneten Feigen; die anhaltenden Aromen machen ihn zu einem Meditationswein.

REBSORTEN:

Malvasia und Sangiovese.

PRODUKTIONSVERFAHREN:

Nach der sanften Pressung der Trauben beginnt der Most eine langsame Gärung und wird mindestens vier Jahre in 225 l-Caratelli-Fässern aus Eiche ausgebaut.

ABFÜLLUNG:

29. August 2009.