



## 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 für den Vin Santo bestimmten Trauben werden spät gelesen, erst wenn ein hoher Zuckergehalt den langen Reifungsprozess den dieser Wein vor sich hat garantieren kann. Die Trauben werden in Räumen die grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind für ca. drei Monate zum Trocknen aufgehängt.

Der dank einer sanften Pressung entstandene Most wird langsam vergoren und für vier/sechs Jahre in speziellen länglichen Eichenfässern ausgebaut.



### 2009 WETTER

Gute klimatische Gegebenheiten prägen Teile der Saison 2009. Einem milden Winter folgt ein anfangs kühles Frühjahr das sich schrittweise bis zu Höchstwerten von über 30°C Ende Mai stabilisiert. Ausgiebige Regenfälle in Winter und Frühling schaffen eine gute Wasserreserve die den Pflanzen einen normalen Wachstumsablauf ermöglicht. Dank der starken Niederschläge in der zweiten Septemberhälfte und besonders niedrigen Temperaturen können die Phenole trotz außergewöhnlicher Juli – und Augusthitze komplett reifen.

#### WEINBESCHREIBUNG

Bernsteinfarbe, an der Nase eindeutige Ansätze von gerösteten Mandeln und Haselnüssen. Am Gaumen süß und weich, ausgeglichene Säure im Abgang. Der lange, vielschichtige und füllige Abgang macht diesen Wein zum Aushängeschild der Landschaft und der Tradition.

#### REBSORTEN:

Malvasia

#### VINIFIZIERUNG:

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

#### ABFÜLLUNG:

3. August 2016