



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.



2010 WETTER

Aus meteorologischer Sicht verlief 2010 regelmäßig. Auf den kalten und schneereichen Winter folgten ein regenreicher Frühling und ein warmer Sommer. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren bis zur Ernte wechselhaft. Mitte April gingen die ersten Knospen auf. Der Farbumschlag, wenn auch etwas verspätet im Vergleich zu den Vorjahren, war für alle Trauben einheitlich. Der Reifeprozess verlief regelmäßig. Die Trauben verzeichneten einen hohen Zucker- und Anthocyanengehalt.

WEINBESCHREIBUNG

Glänzende Bernsteinfarbe. An der Nase Aromen von gebrannten Haselnüssen und Mandeln und gedörrten Feigen. Am Gaumen warm, weich und anschmiegsam. Der vielschichtige, lange Abgang betont die Geruchsnoten.

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:
31. August 2017