



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO VIN
SANTO
VINSANTO DEL CHIANTI
CLASSICO DOC

Il Castello di Brolio Vin Santo, nel segno della tradizione, è interprete di una delle uve "storiche" del territorio, la Malvasia del Chianti. E sempre nel segno della tradizione ne è curata la produzione.

PERIODO DI RACCOLTA
Seconda metà di ottobre

PRODUZIONE
12.000 bottiglie (da 0.375 litri)



1995

ANDAMENTO STAGIONALE

Come vuole la tradizione le uve destinate al Vin Santo sono le ultime ad essere vendemmiate, in modo da arricchire al massimo il loro contenuto zuccherino. Vengono quindi appese in verticale e lasciate ad appassire per circa quattro mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato per almeno cinque anni in caratelli di rovere da 225 litri.

VITIGNI:
Malvasia di Toscana 90% e Canaiolo e Sangiovese 10%