



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.

NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

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.

PERIODO DI RACCOLTA

Fine settembre

PRODUZIONE

15.000 bottiglie (da 0.375 litri)



1996

ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una singolare estate caratterizzata da frequenti precipitazioni ha fatto seguito dalla fine di agosto a tutto ottobre il lungo susseguirsi di belle giornate dalle elevate temperature che ha consentito una ottimale maturazione delle uve.

VITIGNI:

Malvasia di Toscana 90% e Canaiolo e Sangiovese 10%

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Seconda metà di ottobre