



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 vendemmate, 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

6.500 bottiglie (da 0.375 litri)



1999

ANDAMENTO STAGIONALE

Una primavera dalle temperature miti e a tratti piovosa ha visto il risveglio della vite agli inizi di aprile e successivamente un regolare sviluppo vegetativo. In giugno e luglio le temperature sono state di poco al di sotto della media favorendo ai primi di agosto l'invasatura. Un agosto dalle temperature anche molto elevate ma attenuate da varie precipitazioni e poi un settembre soleggiato hanno favorito la maturazione anticipata delle uve. La Malvasia è stata raccolta a partire dal 6 di ottobre, la vendemmia si è conclusa l'11.

VITIGNI:

Malvasia di Toscana 90% e Canaiolo e Sangiovese 10%

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2004