



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

Le uve destinate al Vin Santo vengono raccolte a vendemmia ormai avanzata, solo quando un elevato contenuto zuccherino può garantire il lungo processo di maturazione che questo vino deve affrontare. I grappoli vengono intrecciati e appesi in verticale e lasciati ad appassire per circa quattro mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato per circa quattro anni in caratelli di rovere da 225 litri.

PRODUZIONE

6.500 bottiglie (da 0.375 litri)



2001

ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione nel complesso in regola con il clima continentale del Chianti – piovosità in primavera e temperature elevate in estate con punte di calore anche molto significative – ha accompagnato l'ottima maturazione delle uve, la cui raccolta è iniziata con circa una settimana di anticipo. La vendemmia della Malvasia ha avuto inizio ai primi di ottobre, si è conclusa il 12.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nonostante alcuni momenti problematici inerenti l'andamento stagionale, questo Vinsanto si presenta con un magnifico colore dorato ed una grande complessità nei profumi. L'evoluzione al palato offre un'ulteriore spunto alla complessità del vino che si offre in tutta la sua armoniosa eleganza.

UVAGGIO:

Malvasia di Toscana nella quasi totalità

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Inizio marzo 2006