



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 appesi e lasciati ad appassire per qualche mese. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice fermenta lentamente e viene poi conservato in caratelli di rovere da 225 litri.

APPASSIMENTO

Naturale, per circa 3 mesi

PRODUZIONE

2.000 bottiglie (da 0.375 litri)



2002

ANDAMENTO STAGIONALE

A partire dal dicembre 2001, parliamo di un inverno anomalo con scarse precipitazioni piovose e temperature che dopo gli iniziali rigori si sono attestate al di sopra dei valori medi. In seguito l'andamento si è fatto più regolare: salvo una settimana molto calda in giugno che sembrava annunciare un'estate torrida, per il resto si è avuta una consistente piovosità e temperature al di sotto della media. Questa situazione eccezionale ha provocato un rallentamento nella maturazione, benchè l'uva sia giunta poi al momento della vendemmia in buone condizioni sanitarie. In sostanza si è trattato di una vendemmia discreta, che ci ha dato vini dal bel colore e di buona corposità, ed alcune selezioni molto interessanti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo dorato intenso, il profumo delicatamente fruttato, il gusto ricco, complesso, morbido, con un retrogusto di grande persistenza. Un Vinsanto di indiscutibile eleganza.

UVAGGIO:

Malvasia con piccole aggiunte di Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In caratello per 5 anni

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

marzo 2006