



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

9.500 bottiglie (da 0.375 litri)



## 2003

### ANDAMENTO STAGIONALE

Un autunno ed un inverno dalle temperature nella media con una buona piovosità, hanno consentito il formarsi di riserve idriche preziose in una delle annate più siccitose che si ricordino. Inaspettatamente il mese di aprile è stato connotato da temperature decisamente miti fino al giorno 7, quando una nevicata prima ed una gelata poi hanno visto scendere il termometro fino a - 7. In maggio, le temperature si sono innalzate in modo sensibile raggiungendo valori sopra la media, fenomeno che si è protratto fino a tutto agosto. Come risultato: uve perfettamente sane, gradazioni zuccherine elevate, acidità attestata attorno ai 6,5 g/l, bucce spesse e ricche di polifenoli. Una qualità da medio - alta ad eccellente che attenua almeno in parte la delusione di rese bassissime.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Voluttuoso, con delicati sentori di frutti e un palato di notevole persistenza, anche in questa vendemmia connotata da temperature estive elevate, non perde mai la propria eleganza. Un' espressione classica ma dinamica di un vino fra i più tipici del territorio.

### VITIGNO:

Malvasia nella quasi totalità

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2007