



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.



2004

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un lungo inverno - che ha visto anche abbondanti nevicate - con aprile si è avuto il risveglio vegetativo, accompagnato fino a tutto maggio da una buona piovosità che ha creato abbondanti risorse idriche. E' seguita un'estate "normale", senza temperature troppo elevate come nel 2003 o ripetute precipitazioni come nel 2002. La vendemmia, che si è conclusa il 26 ottobre, ha fatto rilevare uno stato di perfetta maturazione delle uve e totale assenza di virus nei grappoli, sani e bellissimi. Questa magnifica condizione di partenza ha permesso di ottenere gradazione alcolica e acidità totale perfettamente equilibrate fra loro, oltre a colori bellissimi e stabili.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore ambra, al naso denota sentori di miele, liquirizia, e tabacco. In bocca complesse note di caffè, miele e uva sultanina. Un' espressione classica di vino da meditazione.

VITIGNO:

Malvasia nella quasi totalità.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato per circa quattro anni in caratelli di rovere da 225 litri.

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Febbraio 2009.