



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.



2005

ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favoriva l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovoschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo ambrato, profumo etereo intenso e complesso con sentori di miele, mandorla e liquirizia. In bocca vellutato con gradevoli note di albicocca e fichi secchi; di lunga persistenza ne fanno un vino da meditazione.

VITIGNI:

Malvasia e Sangiovese

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

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.