



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 messi a riposo appesi in locali con forte escursione termica e lasciati ad appassire per circa tre mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato almeno per quattro anni in caratelli di rovere.



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

La totale assenza di temperature rigide durante la stagione invernale, una quantità ideale di precipitazioni piovose in primavera ed una successiva improvvisa impennata delle temperature ha stimolato, in alcune zone, l'inizio del germogliamento fin dalla prima settimana di aprile e una perfetta allegagione. L'estate, calda ma con notti abbastanza fresche (dai 35°C del giorno ai 18-20°C di notte) e con precipitazioni scarse ma ben distribuite hanno consentito alle uve di invaiare in maniera decisamente omogenea ed in anticipo rispetto al passato. Possiamo quindi definire questa vendemmia come tra le migliori degli ultimi anni. Una meticolosa scelta dei germogli, la gestione del verde e dei terreni, ed un accurato diradamento dei grappoli oltre ad una rigorosa analisi delle uve hanno consentito la raccolta al giusto grado di maturazione sia zuccherina che fenolica, garantendo l'arrivo in cantina di uve ottime e pronte per essere vinificate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Odore etereo intenso, caratteristico che ricorda le mandorle macinate ed il marzapane, la frutta secca, il miele, datteri l'albicocca.

Caldo e adeguatamente dolce al palato con una personalità alcolica ed un' alta componente retro nasale che lo rende unico e ricco.

Si fa apprezzare per la sua grande bevibilità e per la pienezza dei suoi aromi.

VITIGNI:

Malvasia e Sangiovese

MATURAZIONE:

quattro/cinque anni in caratelli di rovere da 225lt