



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.



2008

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno mite, primavera inizialmente secca, estate umida con giornate variabili comunque nella media stagionale e senza particolari picchi, metà agosto e metà settembre piovosi.

L'ultima uva a essere raccolta è stata il Sangiovese, che grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte nel mese di settembre ha potuto sviluppare grandi profumi e grandi estrazioni di colore. Le uve Malvasia messe nel fruttai per l'appassimento fino a Natale, sono state selezionate con infinita cura, e anche se quest'anno il quantitativo a disposizione è inferiore agli anni passati, il livello qualitativo sarà eccezionale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato, al naso sentori di frutta secca, mandorle, nocchie e albicocca. Etereo. In bocca è caldo, dolce, con retrogusto che ricorda il miele e di nuovo la frutta secca. La notevole complessità aromatica e gustativa rende questo vino lungo e persistente.

VITIGNI:

Malvasia

MATURAZIONE:

quattro/cinque anni in caratelli di rovere da 225lt