



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.



2009

ANDAMENTO STAGIONALE

Buone condizioni climatiche caratterizzano parte della stagione 2009. Ad un inverno mite, segue una primavera inizialmente fredda, che si è stabilizzata gradualmente con picchi anche sopra i 30°C alla fine di maggio. Le copiose piogge invernali e primaverili hanno creato una buona riserva idrica, permettendo alle piante di svolgere regolarmente tutte le fasi vegetative. Nonostante un forte rialzo nelle temperature a luglio ed agosto, le abbondanti piogge di metà settembre e un consistente abbassamento delle temperature hanno permesso di portare a fine la maturazione fenolica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato, a naso evidenti sentori di mandorla e nocciola tostata. In bocca è dolce e morbido, con finale di equilibrata acidità. Il retrogusto lungo, complesso e avvolgente, fa di questo vino un esempio di territorio e tradizione.

VITIGNI:

Malvasia

MATURAZIONE:

quattro/cinque anni in caratelli di rovere da 225lt

IMBOTTIGLIAMENTO:

3 agosto 2016