



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.



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo ambra brillante. Al naso nocciola tostata e mandorla, crema pasticcera e fico secco.

In bocca è caldo, morbido e avvolgente. Retrogusto complesso con finale lungo e persistente che amplifica le sensazioni olfattive.

VITIGNI:

Malvasia

MATURAZIONE:

quattro/cinque anni in caratelli di rovere da 225lt

IMBOTTIGLIAMENTO:

31 agosto 2017