



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2011

Vin Santo del chianti Classico DOC

VITIGNI

Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5%

VIGNETO

Altitudine media: 200 m s.l.m. Esposizione: Sud Densità: 4500 ceppi/ha
Forma di allevamento: cordone speronato e guyot

SUOLO

Di origine alluvionale recente, quindi ben drenati ma anche freschi, che permettono di mantenere una buona acidità delle uve anche a completa maturazione.

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 12 e il 16 settembre 2011.

AFFINAMENTO

Sette anni in caratelli di rovere di varie dimensioni.

IMBOTTIGLIAMENTO

16 aprile 2019.

SCHEDE TECNICHE

Alcol: 16% vol. | Acidità totale: 7,48 g/L
pH: 3,57 | Estratto secco netto: 39,03 g/L

INFORMAZIONI

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 sette anni in caratelli di rovere.

