



BARONE RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Der Vin Santo von Castello di Brolio ist im Zeichen der Tradition Interpret einer der „historischen“ Trauben des Gebiets, der Sorte Malvasia del Chianti. Die Produktion erfolgt ebenfalls im Zeichen der Tradition.

BEMERKUNGEN ZUR HERSTELLUNGSWEISE

Die Trauben für den Vin Santo werden zu einem fortgeschrittenen Zeitpunkt der Erntephase gelesen, wenn der erhöhte Zuckergehalt garantiert ist, der für die lange Reifephase nötig ist, die diesem Wein bevorsteht. Die Traubenrispen werden für ca. vier Monate zum Trocknen aufgehängt.



2006

WETTER

Der Winter verlängerte seinen Atem bis in den März hinein. Der April und der Mai waren von ausreichenden Regenfällen gekennzeichnet. Darauf folgte ein Sommer mit nicht zu hohen Temperaturen und seltenen Niederschlägen. Um den 20. August fand ein deutlicher Trendumkehr statt: Die letzte Augustdekade, der September und die erste Oktoberhälfte waren von sonnigen und warmen Tagen gekennzeichnet. Die Temperaturschwankungen zwischen den sehr warmen Tagen und den eher frischen Nächten überstieg 10-15°C. Wir halten die Ernte 2006 für eine der besten der letzten Jahren. Sie ist von einer optimalen Aromenkomplexität, einem guten Alkoholgehalt und einer ausgezeichneten Polyphenolstruktur geprägt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. In der Nase umhüllend und interessant. Noten von Honig, Kastanie, Mandel, Orangenmarmelade und Aprikose. Im Mund zeichnen sich Röstmandeln, Amaretti, frische Walnüsse und getrocknete Feigen. Er ist warm und angenehm mit einem langen anhaltenden Abgang. Ein zeitloser Vin Santo für richtige Kenner.

REBSORTEN:

Malvasia und Sangiovese.

VINIFIZIERUNG ::

Nach der sanften Pressung der Trauben beginnt der Most eine langsame Gärung und wird mindestens vier Jahre in Caratelli-Fässern aus Eiche ausgebaut.