



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 für den Vin Santo bestimmten Trauben werden spät gelesen, erst wenn ein hoher Zuckergehalt den langen Reifungsprozess den dieser Wein vor sich hat garantieren kann. Die Trauben werden in Räumen die grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind für ca. drei Monate zum Trocknen aufgehängt.

Der dank einer sanften Pressung entstandene Most wird langsam vergoren und für vier/sechs Jahre in speziellen länglichen Eichenfässern ausgebaut.



2008 WETTER

Ein milder Winter, das Frühjahr anfangs trocken, ein feuchter Sommer, von Tag zu Tag unterschiedlich aber der Jahreszeit angemessen und ohne besondere Ausschreitungen, die zweiten August - und Septemberhälften regenreich.

Die Sangiovese-Traube wird als Letzte gelesen und konnte dank der beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht intensive Aromen und viel Farbe ansammeln.

Die Malvasia Trauben die sich bis Weihnachten im Trockenspeicher befanden, wurden mit unendlicher Sorgfalt ausgewählt und auch wenn heuer die verfügbare Menge geringer ist als in den vergangenen Jahren ist sie doch von ausserordentlicher Qualität.

WEINBESCHREIBUNG

Bernsteinfarbe, an der Nase Ansätze von Trockenobst, Mandeln, Haselnüssen und Aprikosen. Flüchtig. Am Gaumen warm und süss, der Abgang erinnert an Honig und nochmals Trockenobst.

Die erstaunliche Vielschichtigkeit in Geruch und Geschmack verleiht diesem Wein einen langen und nachhaltigen Abgang.

REBSORTEN:

Malvasia

VINIFIZIERUNG:

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