



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

Come vuole la tradizione le uve destinate al Vin Santo sono le ultime ad essere vendemmiate, in modo da arricchire al massimo il loro contenuto zuccherino. Vengono quindi appese in verticale e lasciate ad appassire per circa quattro mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato per almeno cinque anni in caratelli di rovere da 225 litri.

PERIODO DI RACCOLTA

Fine settembre

PRODUZIONE

18.000 bottiglie (da 0.375 litri)



1997

ANDAMENTO STAGIONALE

Considerata una delle migliori vendemmie degli ultimi decenni, il 1997 ha potuto fare affidamento su un andamento stagionale raramente felice, soprattutto nella fase conclusiva. Settembre è stato il mese della raccolta, in anticipo sulle date consuete, dopo un'estate calda, asciutta e ventilata che ha potuto contare sulla freschezza di terreni ricchi d'acqua per le abbondanti precipitazioni primaverili. Elementi distintivi per i bianchi di questa vendemmia sono la grassezza, l'armonia, la bella struttura.

VITIGNI:

Malvasia di Toscana 90% e Canaiolo e Sangiovese 10%

IMBOTTIGLIAMENTO:

Ottobre 2002