



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

Inizio ottobre

PRODUZIONE 10.000 bottiglie (da 0.375 litri)



1998

ANDAMENTO STAGIONALE

Il '98 è stata un'annata regolare nel suo insieme, con una primavera ricca di precipitazioni ed un'estate dalle temperature molto alte, che si sono protratte a lungo rallentando lo sviluppo della vite. Con settembresi è tornati a condizioni climatiche di maggior equilibrio, che hanno visto l'inizio della vendemmia delle uve bianche autoctone del Chianti all'inizio del mese di ottobre. Equilibrio e larghezza dell'impatto in bocca rendono il Vin Santo '98 molto ricco sotto il profilo gustativo e di grande piacevolezza.

VITIGNI:

Malvasia di Toscana 90%, Canaiolo e Sangiovese 10%

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Ottobre 2003