



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

Metà settembre

PRODUZIONE

8.000 bottiglie (da 0.375 litri)



2000

ANDAMENTO STAGIONALE

E' stata una delle annate più inconsuete che si siano viste a Brolio: dopo una primavera abbastanza tiepida e relativamente piovosa è seguita un'estate senza dubbio più fresca del consueto fino a metà agosto. Si è poi avuto un innalzamento repentino e duraturo delle temperature che si è protratto per quindici giorni. Nelle uve ormai prossime alla completa maturazione si è di conseguenza creata una anomala concentrazione di zuccheri. In netto anticipo per tutti i vitigni, la vendemmia 2000 ha visto raccogliere la Malvasia da metà settembre.

VITIGNO:

Malvasia di Toscana nella quasi totalità

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Febbraio 2005