



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2011 VIN SANTO 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

Le uve destinate al Vin Santo vengono raccolte a vendemmia ormai avanzata, solo quando un elevato contenuto zuccherino può garantire il lungo processo di maturazione che questo vino deve affrontare. I grappoli vengono messi a riposo appesi in locali con forte escursione termica e lasciati ad appassire per circa tre mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato almeno per quattro anni in caratelli di rovere.

ZONA DI PRODUZIONE

Chianti Classico

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile e il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore giallo ambrato. Al naso sentori di crema di nocciola, mandorla e fico secco. Al gusto è morbido, dolce, voluminoso e avvolgente. Il retrogusto è lungo e complesso con finale che riporta alle sensazioni olfattive.

VITIGNI

Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5%

MATURAZIONE

sette anni in caratelli di rovere di varie dimensioni

IMBOTTIGLIAMENTO

16 aprile 2019

