

## CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2015

Vin Santo del Chianti Classico DOC

---

### VITIGNI

Malvasia, Trebbiano, Sangiovese

### VIGNETO

Altitudine media: 200 m.s.l.m.

Densità: 4500 ceppi/ha

Esposizione: sud

Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot

### SUOLI

Di origine alluvionale recente, quindi ben drenati ma anche freschi, che permettono di mantenere una buona acidità delle uve anche a completa maturazione.

### ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione climatica perfetta ed equilibrata, l'assenza di fenomeni meteorologici anomali, l'anticipo della maturazione di circa 10 giorni, sono tutte caratteristiche che hanno condotto ad una grande vendemmia in termini qualitativi.

### VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte il 25 settembre 2015.

### AFFINAMENTO

Nove anni in caratelli di rovere di varie dimensioni.

### IMBOTTIGLIAMENTO

14 luglio 2025

### DATI ANALITICI

Alcol: 16,50% Vol.

Acidità totale: 6,91 g/L

pH: 3,65

Estratto secco netto: 41,64 g/L

Zuccheri (Glucosio/Fruuttosio): 117,38 g/L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo ambrato intenso. Al naso sentori floreali di dattero e frutta secca. In bocca è morbido, avvolgente e caldo. Finale lungo con ritorno delle sensazioni olfattive.

