



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2015

Vin Santo del Chianti Classico DOC

REBSORTEN

Malvasia, Trebbiano, Sangiovese

LAGE

Höhe: 200 M.ü.D.m. | Ausrichtung: Süden.
Pflanzedichte: 4500 Rebstöcke pro Hektar
Die Reben-Erziehungssysteme: Cordon-Erziehung und Guyot-System

BODEN

Schwemmlandboden jüngerer Zeit, daher gut drainiert, aber auch kühl, so dass die Trauben auch bei voller Reife einen guten Säuregehalt behalten.

WEINJAHR

Eine perfekte und ausgeglichene Jahreszeit, keine außergewöhnlichen Wettervorkommnisse, eine um 10 Tage verfrühte Reife, Alles Eigenschaften die zu einer qualitativ großartigen Weinlese führten.

TRAUBENLESE

Die Trauben wurden Mitte 25. September 2015 geerntet.

VINIFIKATION

Die für den Vin Santo bestimmten Trauben werden spät gelesen, erst wenn ein hoher Zuckergehalt den langen Reifungsprozess, den dieser Wein vor sich hat, garantieren kann. Die Trauben werden in Räumen die großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind für ca. drei Monate zum Trocknen aufgehängt. Der dank einer sanften Pressung entstandene Most wird langsam vergoren und für vier/sechs Jahre in speziellen länglichen Eichenfässern ausgebaut.

AGEING

9 Jahre in Eichenkaratelli von unterschiedlichem Fassungsvermögen.

BOTTLING

10. Juli 2025.

WEIN DATA

Alkohol: 16,5% Vol. | Gesamtsäure: 6,91 g/l
pH: 3,65 | Trockenextrakt: 41,64 g/l
Zucker (Glukose/Fruktose): 117,38 g/l

