



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO 2014

Malvasia 90%, Trebbiano 5%, Sangiovese 5%

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

LAGE

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

BODEN

Jüngeren alluvialen Ursprungs, gut drainiert aber auch kühl was einen guten Säuregehalt der Trauben und eine komplette Ausreifung begünstigt.

WEINJAHR

Die Wetterbedingungen im Jahr 2014 zählten zu den ungewöhnlichsten der letzten Jahre mit einer der höchsten Regenmengen, die je registriert wurde. Der Winter war mild und der Frühling verzeichnete weniger Regen im Vergleich zu den Vorjahren. Die Temperaturen lagen im Durchschnitt und in der zweiten Junihälfte fingen sie an zu steigen. Der Austrieb begann zwischen Ende März und Anfang April und war regelmäßig. Die reichliche Blüte setzte am 6. Juni ein. Der Sommer verzeichnete sehr unterdurchschnittliche Temperaturen und ausgiebige Regenfälle. Dies hatte zur Folge, dass der Farbumschlag erst in der zweiten Augushälfte einsetzte. Der ziemlich warme September war aber von beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet. Dies trug dazu bei, dass die Schalen reich an Polyphenolen waren. Die Ernte begann offiziell am 10. September, ca. 12 Tage später im Vergleich zu den Vorjahren.

TRAUBENLESE

Die Trauben wurden Mitte 29. September 2014 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.

AUSBAU

9 Jahre in Eichenkaratelli von unterschiedlichem Fassungsvermögen.

ABFÜLLUNG

3. Oktober 2023.

WEIN DATA

Alkohol: 17,5% vol. | Gesamtsäure: 6,47 g/l
pH: 3,95 | Trockenextrakt: 51,77 g/l
Zucker (Glukose/Fruktose): 108,45 g/l

