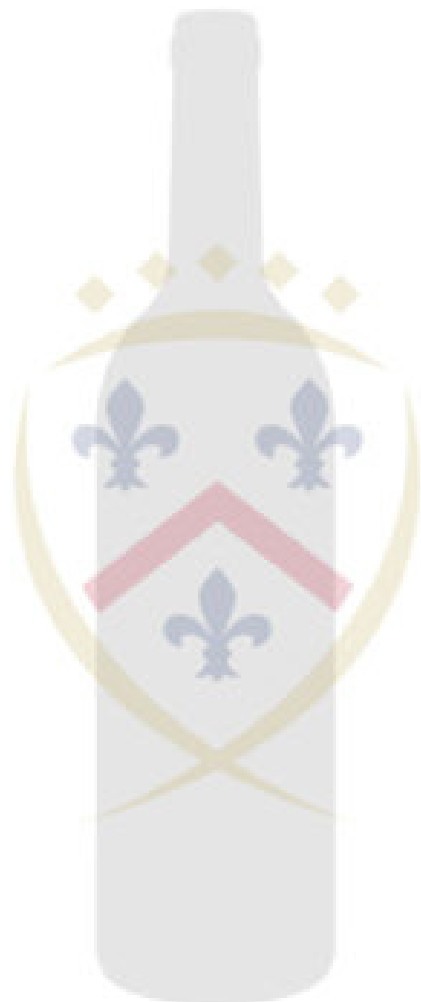




VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



Realizzato con gli “scelti” di Trebbiano e Malvasia appesi ad appassire per alcuni mesi, diraspatis e pigiati e immessi in caratelli di rovere per la lunga fermentazione e affinamento.

Frutta secca, miele ed erbe aromatiche invitano ad un sorso pieno, dolce e avvolgente.

Prodotto in pochissime bottiglie all'anno.

UVE

Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti

VINIFICAZIONE

Fermentazione in caratelli di rovere

AFFINAMENTO

Minimo 3 anni

LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

GRADAZIONE

16 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

PRODUZIONE

500 bottiglie/anno

EVOLUZIONE POTENZIALE

Infinita, se correttamente conservato

