VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Denominazione Vin Santo del Chianti DOC

Vitigni Trebbiano 60% - Malvasia 30% - Colombana 10%

Tipologia suolo Matrice calcarea con buona presenza di scheletro

Anno d’impianto anni ‘70

Densità 3000 ceppi ad ettaro

Sistema di allevamento Guyot

Produzione Circa 3 quintali per ettaro

Vendemmia Manuale, con accurata selezione dei grappoli, scegliendo solo i più sani e meno compatti.

Appassimento circa 4 mesi, in una stanza ventilata, su graticci.

Vinificazione Una volta raggiunto il giusto grado zuccherino, le uve vengono sottoposte a pressatura ed il mosto così ottenuto è messo a fermentare direttamente in piccole botti di rovere chiamate “caratelli” da 50 e 100 Lt.

Affinamento In caratelli per 5 anni

Capacità d’invecchiamento Vino di grande longevità.

Abbinamenti consigliati Pasticceria secca, torte al cioccolato o formaggi stagionati.

Temperatura di servizio Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente, come vino da dessert, o a 8-10 ° C, come aperitivo