

V

Vinsanto del Chianti Classico Doc

Avvolgente, intenso e dolce

Prodotto dalle varietà a bacca bianca Malvasia Lunga del Chianti e Trebbiano Toscano, il Vinsanto rappresenta una produzione tradizionale del Chianti. Le uve, dopo l'appassimento, vengono delicatamente pressate e il mosto viene fatto affinare per lunghi anni in caratelli di rovere. Nasce così un vino dolce di estrema piacevolezza, dal colore giallo dorato e l'aroma avvolgente di frutta secca. L'etichetta giusta per sottolineare un momento speciale.

VITIGNO

Malvasia e Trebbiano

ZONA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

VIGNETI

Poggiarelli, Orto

TERRENI

I terreni di Poggiarelli sono poco calcarei, situati su un altopiano esposto in pieno sole, i cui vigneti sono caratterizzati da maturazione più precoce. Orto produce storicamente ottime uve bianche di Malvasia e Trebbiano, grazie ai terreni freschi e piuttosto argillosi.

VENDEMMIA

La raccolta manuale delle uve avviene a metà Settembre: i grappoli vengono disposti in delle piccole cassette aerate, poi riposte in una zona fresca e ventilata.



PERIODO DI APPASSIMENTO

Le uve vengono lasciate ad appassire per almeno tre mesi.

VINIFICAZIONE

Dopo l'appassimento, le uve vengono pressate e il mosto è posto senza le bucce, dopo una leggera decantazione, in piccole botti di rovere (caratelli) della capacità di 75-100 litri, dove fermenta e viene fatto invecchiare.

AFFINAMENTO

Almeno 4 anni in caratelli di rovere, al termine dei quali viene imbottigliato.

GRADAZIONE 16- 17% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

FORMATI 375 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 2.500

