



VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC 2009

Uvaggio	Trebbiano Toscano, Malvasi del Chianti
Altitudine	300 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma di allevamento	guyot
Densità	1300 piante/ha
Età dei vigneti	40 anni
Resa/pianta	3 kg
Vendemmia	Fine ottobre
Alcool	16.5%
Vinificazione	Le uve, già sovra-mature, vengono raccolte a metà ottobre e appese in un apposito locale, molto arieggiato, ad appassire fino ai primi di dicembre. Dopo di che si procede con l'ammostamento, decantazione e, infine, con il riempimento dei caratelli e delle barrique dove svolgerà la fermentazione alcolica
Invecchiamento	Caratelli e barrique di rovere francese per un minimo di 4 anni
Caratteristiche organolettiche	Colore limpido, ambrato intenso Aroma complesso e molto intenso con sentori di frutta fresca(mela cotogna)con evidenti note di frutta secca(mandorla e albicocca) Gusto di buona struttura, molto rotondo, vellutato, caldo, con una leggera nota acida che esalta un interessante sapidità
Abbinamenti	Pasticceria secca
Temperatura di servizio	16°C
Produzione Annuale	1.000 bottiglie

