

VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC 2011



Uvaggio	Trebbiano Toscano - Malvasia del Chianti
Altitudine	300 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Doppio archetto toscano
Densità	1000 piante/ha
Età Dei Vigneti	50 anni
Vendemmia	Fine ottobre, manuale
Alcool	16.5%
Vinificazione	Le uve, già sovra-mature, vengono raccolte a inizio 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 di acacia e castagno e barrique di rovere francese per un minimo di 5 anni
Caratteristiche organolettiche	Colore limpido, ambrato intenso. Aroma complesso e molto intenso con sentori di frutta fresca(mela cotta)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.
Abbinamento	Pasticceria secca e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16°C
Produzione Annuale	1.500 bottiglie

