

VIN SANTO



VIN SANTO DEL CHIANTI - DOC

Denominazione: Vin Santo del Chianti D.O.C.

Uve

Trebbiano Toscano 80%
Malvasia bianca lunga del Chianti 20%

Zona di produzione: Lucignano (AR)

Superficie vitata: 0,5 ettari

Altitudine dei vigneti: 300 metri

Esposizione: Sud-Ovest

Tipologia del terreno: Medio impasto calcareo con sasso

Sistema di allevamento: Spalliera - Cordone Speronato

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa/ettaro: 15 hl

Periodo di vendemmia

Terza settimana di Settembre

Vinificazione

Appassimento in fruttaiolo per circa 60 giorni
Pressatura e fermentazione lenta in caratelli di rovere

Affinamento in legno

3 anni in caratelli di rovere

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Caratteristiche organolettiche

Alcool 16% vol.
Colore ambrato
Odore di frutta secca
Dolce, morbido, equilibrato

Temperatura di servizio

16° C

Abbinamento piatto/vino

Dessert ottimo anche con biscotti secchi cantuccini