

Vinsanto del Chianti Classico DOC



Altezza vigneti: 500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.000

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: Malvasia del Chianti; Trebbiano Toscano

Produzione:

Uva per ettaro: 100 quintali

Resa in vino: 35%

Bottiglie per anno: 3.000

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione e affinamento:

Vendemmia tardiva manuale, scegliendo i grappoli e disponendoli in cassette per garantirne l'integrità. Le uve vengono poi stese su graticci in un locale areato, dove avviene l'appassimento naturale, per 2-3 mesi, con conseguente concentrazione degli zuccheri. Segue pressatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione direttamente in caratelli di rovere o castagno. Il vinsanto invecchia per almeno 3 anni nei caratelli sigillati con ceralacca, posti in un locale sottotetto, soggetto a sbalzi termici. Le variazioni di temperatura causano più volte blocco e riavvio della fermentazione, protraendola per mesi. Raggiunto un elevato tenore in alcol, il processo si arresta definitivamente, con un certo residuo zuccherino.

Esame visivo:

Ambrato.

Esame olfattivo:

Intenso, con note spiccate di frutta passita, accompagnate da sentori di noce e ginepro.

Esame gustativo:

Denso, con note di frutta secca e marmellata di mele cotogne.

Servizio:

Servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti:

Dessert, cantucci, frutta secca, formaggi freschi come il pecorino.