



Vin Santo

D.O.C.G.

Denominazione: D.O.C. del Chianti

Vitigni: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 3.500 viti/ha

Sistema di allevamento: Guyot – cordone speronato

Età media viti: 20/30 anni

Resa per ettaro: 70 qli

Bottiglie prodotte: 1.000/anno

Gradazione alcolica: 16,5%

Vinificazione: tradizionale toscana

Maturazione: 48 mesi in barriques

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: giallo ambrato

Profumo: albicocca, frutta secca, fichi e miele

Sapore: caldo, amabile suadente, pervasivo con sentore di albicocca

Abbinamenti: formaggi assortiti, frutta secca, biscotti

Name of the wine: D.O.C. del Chianti

Grapes varieties: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 3.500 vines/ha

Training system: low spurred cordon, guyot

Average age of vines: 20/30 years

Yield per hectare: 70 quintals of grapes

Bottles produced: 1.000 per year

Alcohol content: 16,5% vol

Winemaking process: traditional tuscan method

Ageing: 48 months in barriques

Refining: 6 months in bottle

Colour: amber

Perfume: apricots, dried fruit, honey and figs

Flavour: warm, amabile, persuasive with taste of apricot

Serving suggestions: cheese, dried fruit, bisquits