



VINSANTO DEL CHIANTI

Vinsanto DOC

Nasce da uve di Sancolombano, Trebbiano e Malvasia, come da tradizione. E' un Vinsanto semisecco, come si usava fare in passato. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Trebbiano toscano , Malvasia del Chianti e San Colombano.

Estensione del vigneto: 0,5 ha.

Tipo d'impianto: archetto toscano.

Densità media ceppi per ha: 3.000.

Età media del vigneto: 40 anni.

Vendemmia: Raccolta manuale alla metà di ottobre, con selezione delle uve più sane e mature.

Vinificazione: Appassimento delle uve su graticci nella vecchia "Vinsantaia" della fattoria. Dopo la pressatura, la fermentazione avviene in piccoli caratelli di castagno della capacità circa 100 litri e in barriques, dove rimane per un minimo di 4 anni.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo ambrato, sentori di frutta secca e di spezie. Si consiglia di berlo fresco a una temperatura di 10°-12° gradi.

Bottiglie prodotte: 1,800 bottiglie (0,50Lt).



Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 005
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore Controllato n° V174