

VINSANTO DEL CHIANTI

VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Denominazione:

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Uvaggio:

Trebbiano, Malvasia

Annata:

2008

Zona di produzione:

vigneti dei soci,
zone collinari
dell'Empolese-Valdelsa

Data di vendemmia:

a partire dalla terza
settimana di settembre

Modalità di raccolta:

manuale

Vinificazione:

il tradizionale metodo
di vinificazione inizia
con un'accurata scelta
delle uve, sottoposte
ad un appassimento
naturale su graticci,
che si protrae fino
a gennaio inoltrato.
Segue l'ammestatura

Maturazione del vino:

il mosto viene immesso
in caratelli di rovere
della capacità massima di 5 hl.

Durata dell'affinamento:

almeno 3 anni

Grado alcolico:

15% vol

Caratteristiche:

Questo vino nasce nel rispetto
della lunga tradizione
del Vinsanto,
frutto dell'appassimento
delle uve Trebbiano e Malvasia,
si presenta con un colore
giallo dorato intenso,
si esprime con profumi di frutta
candita e con grande dolcezza
al palato.

