



Vinsanto S. Niccolò

L'autentico vinsanto del Chianti Classico, né troppo secco né troppo dolce. Fatto nel rispetto più rigoroso della tradizione, con i grappoli di Malvasia bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi con caratelli che hanno madri di 20-30 anni. Non ce n'è mai abbastanza.

Colore ambrato e brillante. Al naso si avvertono note di frutta secca, miele, caramello e frutta candita. Al palato è avvolgente e ampio e dà una sensazione di farina di castagne e con un finale lungo e piacevole.

Il Vinsanto si combina perfettamente con formaggi di lunga stagionatura, formaggi erborinati e dolci. Bevuto da solo diventa un vino da meditazione.

Uve: 60% Malvasia bianca e 40% Trebbiano toscano

Denominazione: DOC Vin Santo del Chianti Classico

Vinificazione: in caratelli di rovere e castagno

Durata dell'affinamento preimbottigliamento:

5 anni in caratelli di rovere e castagno

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Altimetria vigneti: mt. 350/400

Tipo terreno: Terra fine con poco scheletro

Sistema allevamento: Guyot semplice e doppio

Densità dell'impianto: 2500

Resa per ettaro in uva: 20/25 Ql

Epoca vendemmia: Fine settembre

Materiale vasche fermentazione: Legno

