

SCHEDA TECNICA

VIN SANTO DEL CHIANTI



Annata: 2019

Tipologia: vino dolce.

Qualificazione: Vin Santo del Chianti DOC

Vitigno: Trebbiano 40%, Malvasia 40% e Colombana 20%.

Produzione: 2.000 bottiglie.

Zona di produzione: Terricciola (PI)

Produzione per ettaro: 120 quintali per ettaro

Esposizione e altitudine: est; sud/est - 350slm

Terreno: argillo-sabbioso

Anno d'impianto: 2005

Vendemmia: prima decade di settembre.

Densità piante: 5.600 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione e affinamento: in botti di rovere francese da 225l e da 50l per 5 anni.

Gradazione alcolica: 16 °C

Tenore zuccherino: 108g/l

Acidità Totale: 7,64

PH: 3,65

Note di degustazione: Colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Accattivante al naso, intensi profumi terziari di albicocca, mandorla e frutta secca. In bocca denso, dolce all'entrata con buona persistenza ed armonia tra dolcezza e acidità.

Abbinamenti consigliati: Una cena tipica in Toscana finisce sempre con un buon bicchiere di Vin Santo. Si abbina bene a formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, frutta secca, cantucci alle mandorle e pasticceria in generale.

Temperatura di servizio: 10 °C



BADIA DI MORRONA