SCHEDA TECNICA

VIN SANTO DEL CHIANTI

Annata: 2018
Tipologia: vino dolce.
Qualificazione: Vin Santo del Chianti DOC
Vitigno: Trebbiano, Malvasia e Colombana,
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: 15,5 °C
Tenore zuccherino: 147g/l
Acidità Totale: 7,50
PH: 3,70

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