



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Vinsanto del Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Malvasia Bianca 70%, Trebbiano 30%

ALTITUDINE

380 - 420 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepiciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

VENDEMMIA

Ultima decade di Agosto; resa per ettaro di 70 quintali

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione le uve vengono messe ad appassire per mesi nella cappella del 1700 all'interno della proprietà fino a perdere il 60% del peso, successivamente avviene la pigiatura

INVECCHIAMENTO

Almeno 5 anni in piccoli caratelli da 50 lt

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

RESIDUO ZUCCHERINO

150 g/l

ZUCCHERI AGGIUNTI

No

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso note dolci di miele d'acacia, frutta secca. Al palato è ricco, morbido e avvolgente sostenuto da una gradevole freschezza che lo rende vivo e piacevole.



ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare dolci a base di creme e pasticceria secca, come da tradizione con i cantucci toscani. Si sposa bene a formaggi stagionati e di fossa. Ottimo vino da meditazione.

FORMATI DISPONIBILI

375 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

