



VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2016

Denominazione:

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

70% Malvasia bianca e 30% Trebbiano Toscano

Altitudine:

380/420 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepicciola

Tipologia del terreno:

Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante 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 in locali ben aerati fino ad arrivare al 60% del calo di peso; successivamente avviene la pigiatura dell'uva.

Invecchiamento:

Almeno 6 anni in piccoli caratelli da 50 lt.

Longività:

Oltre 10 anni

Alcol: 15,5 % Vol | **Residuo zuccherino:** 150 g/L

Zuccheri aggiunti: No

Temperatura di servizio: 12°-14° C

**Formati disponibili:**

375 ml

Note di degustazione:

Di colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso note dolci di miele d'acacia, frutta secca, litchi e dattero che si uniscono ad una intensa sensazione di camomilla, agrume, e un lieve sentore di cannella. Al palato è ricco, morbido e avvolgente sostenuto da una gradevole freschezza che lo rende vivo e piacevole. Buona la persistenza gustativa con un finale complesso.

Abbinamento:

Ottimo per scortare dolci a base di cioccolato, e pasticceria secca. Si sposa bene a formaggi stagionati e di fossa. Ottimo vino da meditazione.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
info@vallepicciola.com - www.vallepicciola.com