



SUA SANTITÀ



Denominazione:
**Vin Santo del Chianti
DOC**

Sistema d'allevamento:
Cordone speronato

Vitigni:
**Trebbiano Toscano 80%
Malvasia del Chianti 20%**

Densità d'impianto:
4'200 piante/HA

Zona di provenienza:
**Montespertoli, Firenze
(Toscana)**

Resa di uva per ettaro:
70 q.li/HA

Tipologia del terreno:
**Franco - argilloso,
mediamente calcareo**

Periodo di vendemmia:
Metà Ottobre

Vinificazione

L'uva viene attentamente selezionata e raccolta a mano a maturazione tecnologica ottimale per poi essere appesa nei vecchi "appassitoi a fili" della cantina. Attraverso questa pratica i grappoli non entrano in contatto tra loro e la fase di disidratazione può compiersi con i giusti tempi, salvaguardando al massimo l'integrità e la sanità della frutta.

Quando la perdita d'acqua e la concentrazione zuccherina e aromatica raggiungono i livelli desiderati (metà gennaio), i grappoli vengono staccati dai telai, ripuliti dagli eventuali attacchi di muffa e quindi sottoposti a pigiadiraspatura e pressatura attraverso un antico torchio verticale ("strettoio"). La spremitura dura per 2-3 giorni, fintanto che si riesce a estrarre anche solo poche gocce di "nettare". Il mosto viene così pulito per decantazione a temperatura ambiente e successivamente trasferito nei fusti di legno (carati da 100 litri e barrique), dove il prodotto riposa "scolmo" per 15 anni in un ambiente esposto alle naturali oscillazioni termiche e di umidità (vinsantaia). Infine il vino viene estratto dal legno e sistemato provvisoriamente in piccoli serbatoi di acciaio inox per la chiarifica finale e la preparazione all'imbottigliamento che avviene rigorosamente senza filtrazione.

Note di degustazione

Il colore è dorato intenso, luminoso e con riflessi ambrati e aranciati. Al profumo spicca il tipico carattere di nespola matura, albicocche e fichi essiccati, ma anche di foraggio affienato e miele. In bocca è prorompente ed esplosivo con un sapore lungo, pieno, avvolgente e setoso. Sorprende per la freschezza e la buona acidità, in perfetto equilibrio con la nota dolce e zuccherina, che lo rendono amabile e attraente, senza eccessi nel rispetto della migliore tradizione del Chianti.

Consigli per il servizio

Temperatura tra 9 e 11 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per formaggi erborinati, e pasticceria secca.