



Sua Santità

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Secondo Tradizione

VITIGNO

Trebbiano Toscano e
Malvasia del Chianti

VENDEMMIA

Raccolta a mano in cassette di grappoli
selezionati nella prima settimana di
ottobre.

VINIFICAZIONE

Appassimento dei grappoli sui fili della
vinsantaia per circa 3 mesi; pressatura
manuale della massa su torchio verticale.

MATURAZIONE

In barrique di rovere per minimo 6 anni.

PRODUZIONE

1.000 bottiglie (da 0,375 lt)