ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

DOC



Il Vin Santo, o Vinsanto, è una delle eccelenze enologiche toscane.

Da vari appezzamenti in Loc. Castagnoli la piccolissima produzione di questo storico vino da dessert viene rigorosamente effettuata nei metodi tradizionali, in modo da mantenere viva l'usanza alle future generazioni. I costi di produzione altissimi del Vin Santo del Chianti Classico DOC non sono minimamente compensati dal valore delle vendite, ma questo vino è esclusivamente dedicato ai nostri avi che ci hanno tramandato questa splendida usanza.

DENOMINAZIONE Vin Santo del Chianti Classico DOC

VITIGNO Malvasia Lunga del Chianti 90%, Trebbiano Toscano 10%

VIGNETO Veri appezzamenti in Loc. Castagnoli

TERRENO Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 3Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 30 anni

ESPOSIZIONE Varie

ALTITUDINE MEDIA 500mt

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato

VENDEMMIA Seconda metà di Settembre

APPASSIMENTO Le uve rimangono su graticci per almeno 3 mesi

MALOLATTICA In caratello

FERMENTAZIONE In caratello

AFFINAMENTO Almeno 4 anni in caratelli da Lt.100 di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e poi 1 anno in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 1.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Colore ambrato, profumo ricco e intenso con sentori mielosi, vanigliati e di frutta secca (mandorla principalmente). Alla degustazione è avvolgente ed armonico con una lunga persistenza gustativa.

ABBINAMENTI Formaggi erborinati o stagionati, dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.

TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO