

Vendemmia 1998

|                              |   |
|------------------------------|---|
| TIPOLOGIA                    | Vin Santo Chianti Classico Doc  |
| UBICAZIONE VIGNETI           | Vigneto <i>Il Vignone</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)  |
| ALTITUDINE                   | 350/400 m. ( <i>slm</i> )   |
| ESPOSIZIONE                  | Sud-est   |
| ESTENSIONE VIGNETO           | 2 Ha  |
| ANNO DI IMPIANTO             | 1974  |
| CARATTERISTICHE DEL TERRENO  | Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti sulla formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO       | Guyot   |
| UVAGGIO                      | <i>Trebbiano Toscano 75%; Malvasia del Chianti 25%</i>  |
| VENDEMMIA                    | 25 settembre  |
| VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO  | Le uve vengono raccolte e messe ad appassire su graticci chiamati "paglie" e spremute in dicembre o in gennaio. Il mosto fermenta e si affina per 7/8 anni nei "caratelli", piccoli fusti da 225 lt di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi                  |
| NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE | 1.680 da l. 0,375   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO      | 18°-20° C   |
| ALCOOL                       | 14,9% Vol.  |
| ACIDITÀ TOTALE               | 5,6 g/l   |
| RESIDUO ZUCCHERINO           | 122,5 g/l   |
| POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO   | Più di 20 anni  |

