

Vin Santo Chianti Classico

Vendemmia 2003

| | |
|------------------------------|---|
| TIPOLOGIA | Vin Santo Chianti Classico Doc |
| UBICAZIONE VIGNETI | Vigneto <i>Il Vignone</i> nelle tenute dell'Agricola di 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. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| UVAGGIO | <i>Trebbiano Toscano</i> 75% <i>Malvasia del Chianti</i> 25% |
| VENDEMMIA | <i>Trebbiano Toscano</i> : 23 settembre <i>Malvasia del Chianti</i> : 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 5 anni nei "caratelli", piccoli fusti da 225 lt di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. |
| NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE | 8.100 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 - 18° C |
| ALCOOL | 14,5% Vol |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,4 g/l |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 98,0 g/l |
| POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO | Più di 20 anni |

