

Vin Santo Chianti Classico

Vendemmia 2007

TIPOLOGIA	Vin Santo Chianti Classico Doc
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>S. Anna</i> e <i>Cantina San Vito</i> nelle tenute dell'Agricola di San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena).
ALTITUDINE	350/400 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	Sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	2,5 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1998
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	10-12 Ottobre
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 in piccoli fusti di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	4.500
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18° C
ALCOOL	17,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	82 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	Più di 20 anni

