



Terre di Melazzano

FONDATA NEL 1959

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

Vin Santo del Chianti Classico



Il Vin Santo Vin Santo del Chianti Classico D.O.C.

Trattasi di un vino molto particolare e pregiato che rispetta rigorosamente le più antiche tradizioni contadine e che è prodotto solo negli anni in cui le uve che lo compongono raggiungono particolari livelli di maturazione.

La raccolta selezionata di uve Trebbiano e Malvasia subisce un lungo appassimento su stuoie. Nei primi mesi dell'anno nuovo si procede alla spremitura e il vino viene posto in caratelli per un invecchiamento di almeno tre anni nella vinsantiera, una nostra cantina con particolari caratteristiche termiche.

Questa pratica enologica dona al nostro Vin Santo l'inconfondibile colore ambrato chiaro intenso e luminoso, con profumi eterei e sapori unici. Straordinario per accompagnare dessert e quale vino da meditazione.

bottiglia: 0,500 L
peso lordo: 1,230 Kg
peso netto: 0,750 Kg

Scheda tecnica

NOME DEL VIN SANTO

Vin Santo

DENOMINAZIONE

Vin Santo del Chianti Classico D.O.C.

VITIGNI

50% Trebbiano Toscano,
50% Malvasia del Chianti

ZONA DI PROVENIENZA

Greve in Chianti (FI)

TERRENO

60% medio impasto, 40% galestroso

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.700 viti/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

100% Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 anni

RESA PER ETTARO

70 quintali di uva

PRODUZIONE

1.500 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

16°

VINIFICAZIONE

Stuoaiatura e appassimento delle uve per tre mesi. Dopo la pressatura fermentazione in "caratelli" piccoli fusti di rovere da 100lt

MATURAZIONE

5 anni in caratelli

COLORE

Giallo dorato con riflessi ambrati

PROFUMO

Profumi intensi di uva passa e frutta candita con sentori di miele e vaniglia

SAPORE

In bocca pieno, avvolgente ed equilibrato con la dolcezza ben bilanciata da una fresca acidità

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, cantuccini Toscani, pasticceria secca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzanowine.com