

Amen.

Vinsanto del Chianti D.O.C.



Lo bevano; ricordino
in ogni goccia d'oro
o coppa di topazio
o cucchiaino di porpora
che l'autunno lavorò
fino a riempire di vino
le anfore.

da "Ode al Vino" di Pablo Neruda

AMEN

DENOMINAZIONE	Vinsanto del Chianti D.O.C.
COMUNE DI PRODUZIONE	Montepulciano
UVAGGIO	Malvasia - Trebbiano - Grechetto
ZONA DI PRODUZIONE	Fontellelora
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Franco - Argilloso limoso
ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO	450 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud Est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ CEPI PER ETTARO	2770
PRODUZIONE PER ETTARO	30 quintali

PROCESSO DI PRODUZIONE

Grande cura viene data alla produzione di questo tradizionale vino. La coltivazione avviene, come prevede la nostra metodologia, senza l'utilizzo di prodotti chimici o anticrittogamici al fine di rispettare la natura e tutti i suoi delicati equilibri. Le uve selezionate a partire dall'inflorescenza, vengono raccolte manualmente nel momento giusto: quando la buccia è resistente per garantire l'appassimento e quando l'aspetto fenolico promette grandi profumi e sapori. Dopo la raccolta segue un appassimento naturale di 4 mesi. Alla torchiatura delle uve appassite il mosto ottenuto viene posto ad affinare in caratelli di rovere per un minimo di 5 anni nella Vinsantaia. Segue una lunga sosta in bottiglia per il raggiungimento dell'equilibrio ottimale. Tutto il ciclo naturale della pianta e della trasformazione delle uve avviene seguendo le nostre procedure che conseguono in un elevato standard qualitativo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.
Bouquet: complesso ed intenso con note di frutta appassita, miele e spezie.
Sapore: dolce, caldo e persistente.

GRADAZIONE ALCOLICA

17% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

ABBINAMENTI

Dolci, formaggi stagionati e piccanti ottimo da meditazione.