

## "Vinsanto"

Chianti Colli Fiorentini DOC"

*E' il vino simbolo dell'antica ospitalita' toscana. Ottenuto da uve di Malvasia appassite, e' maturato ed affinato in caratelli di castagno e rovere nella spettacolare vinsantaia della "Torre Grande" del Castello dove gli elementi della natura ci donano un vinsanto secco e tradizionale, tipico della zona dei Colli Fiorentini.*

**Altitudine-Esposizione :** 140-220 m s.l.m - Nord/Sud-Est

**Terreno :** Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

**Sistema di allevamento :** Cordone speronato

**Viti per ettaro :** 3300-4700

**Vitigni :** Malvasia

**Vendemmia :** 15-30 Settembre - appassimento delle uve nei "tenditoi" del Castello fino a meta' Dicembre.

**Vinificazione :** In "caratelli" di castagno e di rovere nella Torre Grande.

**Maturazione-Affinamento :** La maturazione ed affinamento nei "caratelli" si protrae da 3 a 4 anni, fino alla quasi completa fermentazione dello zucchero residuo.

**Degustazione : Colore:** ambrato, di bella luminosita', suadente.

**Aroma:** ampio e variegato: dapprima sentori di frutta secca, come la nocciola e la mandorla, quindi nuances di agrumi e di fichi essiccati.

**Gusto:** l'impatto in bocca e' rotondo ed allo stesso tempo elegantemente secco: di buona consistenza, mostra un corpo solido e di ottima saporosita'. Il finale e' lungo e complesso.

