



VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C.

Zona di Produzione Antella – Firenze

Superficie Vitata 17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del terreno Medio impasto, franco – Argilloso

Vitigni 100% Malvasia

Densità di piantagione Vecchi impianti 2.500 piante/ha

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Vinificazione Questo Vinsanto del Chianti è prodotto da uve Malvasia vendemmiate a mano, appassite su graticci di canna per circa 3 mesi.

Invecchiamento e affinamento In vecchi caratelli per un periodo di cinque anni.

ANALISI ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro tendente all'ambrato.

Olfatto Profumi freschi ed intensi, floreali con note di mandorla.

Gusto Molto rotondo, vellutato, di buona struttura e con piacevoli sensazioni di frutta fresca.

