



CASTELLO DEL TREBBIO



VINSANTO

**Denominazione e nome:** Vin Santo del Chianti DOC

**Vitigni:** Trebbiano 60%, Malvasia 40%.

**Bottiglie prodotte:** 2000.

**Tipologia di suolo:** matrice calcarea con buona presenza di scheletro.

**Anno di impianto:** anni '70

**Densità:** 3000 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Vendemmia:** manuale con accurata selezione dei grappoli, scegliendo i più sani e meno compatti.

**Periodo di essiccamento:** circa 4 mesi, in una stanza ventilata, su graticci.

**Vinificazione:** quando gli acini hanno raggiunto la giusta concentrazione di zucchero, vengono pressati e il mosto viene posizionato per la fermentazione e l'invecchiamento, direttamente in piccoli "caratelli" della capacità di 50 e 100 litri.

**Affinamento:** in caratelli per 5 anni.

**Capacità di invecchiamento:** vino di grande longevità.

**Note degustative:** Colore ambra luminoso, al naso richiama aromi dal dattero allo zafferano alla caramella d'orzo, in bocca equilibrato, fesco e delicatamente dolce, rimanda a sensazioni di caramello caffè e nocciola.

**Abbinamenti consigliati:** pasticceria secca, torte al cioccolato, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** da dessert 16°C-18°C; come aperitivo 8°C-10°C.

**Appellation and name of the wine:** Vin Santo del Chianti DOC

**Grape varieties:** Trebbiano 60%, Malvasia 40%.

**N° of bottles:** 2000.

**Type of soil:** medium loam with rocks and limestone matrix.

**Year of planting:** 1970

**Density:** 3000 stocks per hectare.

**Pruning system:** Guyot.

**Harvest:** by hand, with accurate selection of the clusters, choosing the healthiest and the less compact ones.

**Period of withering:** about 4 months, in a ventilated room.

**Vinification:** when the grapes have reached the right sugar concentration, they are pressed and the must is directly placed to ferment and age, in small barrels (50,100 Lt), traditionally called "caratelli".

**Aging and refining:** in "caratelli" for 5 years.

**Aging potential:** wine suitable for very long aging.

**Tasting notes:** A bright amber colour, on the nose it recalls aromas from date to saffron and barley sugar sweets. On the palate it is well-balanced, fresh and delicately sweet, with notions of caramel, coffee and hazelnut.

**Recommended pairings:** dry pastries, chocolate cakes, aged cheeses.

**Serving temperature:** 16°C-18°C, as a dessert wine. 8°C-10°C, as an aperitif.