



|  |   |
|--|---|
| <b>Tipo di vino</b>                        | <b>Vinsanto del Chianti DOC</b>   |
| <b>Annata</b>                              | <b>1999</b>   |
| <b>Uvaggio</b>                             | Trebbiano, Malvasia, San Colombano  |
| <b>Esposizione vigneto</b>                 | Sud – Est e Nord – Ovest  |
| <b>Altimetria</b>                          | 220 e 330 m slm   |
| <b>Tipo di terreno</b>                     | Di medio impasto ,ricco di ciottolami alluvionali   |
| <b>Sistema di allevamento</b>              | Cordone speronato basso (50 cm da terra)  |
| <b>Densità d'impianto n° Ceppi / ha</b>    | 5.000   |
| <b>Età dei vigneti</b>                     | 18 anni   |
| <b>Resa in uva Kg / ceppo</b>              | 1,600   |
| <b>Periodo di vendemmia</b>                | 1° decade di Ottobre  |
| <b>Alcool %</b>                            | 14,5  |
| <b>Zuccheri gr./litro</b>                  | 193   |
| <b>Acidità gr./litro</b>                   | 6,4   |
| <b>Vinificazione :</b>                     | Caratelli da 55 lt  |
| <b>Affinamento in legno :</b>              | 12 anni in caratelli di rovere  |
| <b>Stabilizzazione Prodotto</b>            | Travasi   |
| <b>Affinamento in bottiglia mesi n°</b>    | 6   |
| <b>Produzione media annua bottiglie n°</b> | 420   |
| <b>Colore</b>                              | Ambrato scuro   |
| <b>Profumo</b>                             | Fruttato di albicocca, uva passa, frutta candita, fico passito e mandorle amare, noce, ben fuso con le note di vaniglia |
| <b>Sapore</b>                              | Intenso e concentrato, equilibrato grazie ad una buona acidità, di grande morbidezza, molto lungo                       |