



VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C. "Colli Fiorentini"

Zona di produzione:

Chianti Colli Fiorentini
Antella – Firenze

Superficie vitata:

17,5 ettari

Composizione del terreno:

Medio impasto, franco - Argilloso

Vitigni:

Malvasia

Densita' di piantagione:

Vecchi impianti 2.500 piante/ha

Altitudine:

200-300 metri s.l.m

Vendemmia:

manuale
23 – 24 settembre

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

In vecchi caratelli per un periodo di cinque anni.

ANALISI ORGANOLETTICHE

Colore:

Giallo oro tendende 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.

Note

L'azienda partecipa al programma europeo (Mis. 6) di riduzione nell'uso di concimi e pesticidi.

