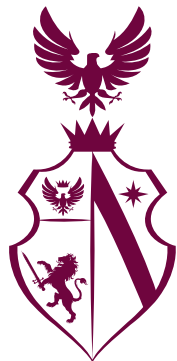


VILLA A SESTA



S

VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

UVAGGIO 40% malvasia, 40% trebbiano toscano, 8% grechetto, 12% canaiolo.

Si tratta di un uvaggio in quanto le differenti varietà vengono torchiate insieme e non mantenute distinte.

La malvasia contribuisce a livello di minerale e floreale il trebbiano per la componente acida e di profondità gustativa, il grechetto per la nota iodata ed agra mentre il canaiolo (varietà a bacca nera) apporta speziatura e sapidità.

I grappoli sono stati vendemmiati a maturazione inoltrata, selezionati ed accuratamente disposti in cassette in un solo strato avendo cura che non si sovrapponevano. questo al fine di avere una buona circolazione di aria e quindi permettere un ottimale processo di appassimento senza lo sviluppo di muffe o marciumi.

Le cassette sono state disposte in fruttajo, periodicamente abbiamo controllato il processo di appassimento ed a gennaio 2012 si è selezionato acino per acino tutto e passato in torchio. il mosto, particolarmente concentrato a livello zuccherino visto il lungo appassimento, è stato messo in caratelli da 70 litri secondo il metodo tradizionale di produzione del vinsanto.

I caratelli disposti in vinsantaia sono stati sigillati e solo dopo 5 anni di affinamento abbiamo eseguito l'assaggio dei vari caratelli e definito quale fosse il blend migliore.

Un **VINSANTO** con la cura estetica del dettaglio, brillante e giovane all'occhio, glicerico e denso. profumi esotici sostenuti in freschezza e bocca vigorosa, importante e con chiusura netta.

