



Vin Santo del Chianti Classico



KLASSIFIZIERUNG

Vin Santo del Chianti
Classico DOC



PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



REBSORTEN

Trebbiano Toscano
und Malvasia del Chianti



ALKOHOLGEHALT

15,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

500 ml

BODENTYPOLOGIE

In Hügellage in Pian d'Albola, im Territorium der Gemeinde Radda in Chianti, in südlicher Ausrichtung. Charakteristisches pedogenetisches Substrat mit lehmiger Alberese-Textur, wobei die Skelettvorkommen gute Wasserdurchlässigkeit gewährleisten. Warm-trockenes Klima.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Capovolto toscano (Bogenerziehung).

PFLANZDICHTEN

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Erfolgt in den caratelli genannten, typischen toskanischen Kleingebinden mit variablem Fassungsvermögen zwischen 100 und 200 Litern. Die Fermentation des Pressmosts aus auf Gittern angetrockneten Trauben wurde durch die Impfung mit diversen Hefestämmen aus vorangegangenen Vinifizierungen eingeleitet. Während des 8 Jahre langen Ausbaus in caratelli aus Kastanienholz wurde die langwierige Gärung durch die natürlichen Schwankungen von Temperaturen und Luftdruck abwechselnd stimuliert und unterbrochen.