



Vin Santo

Chianti Classico DOC

Trauben

Malvasia lunga del Chianti und Trebbiano Toscano

Bezeichnung

DOC Chianti Classico

Analysedaten

Alkohol: 17,0° vol

Weinberge

Höhe: 300 m ü.d.M.

Erziehungsform:

Spaliererziehung

Pflanzdichte: 5000 Reben/ha

Künstliche Grasbepflanzung

der Böden mit Trifolium

subterraneum Durchschnittliche

Produktion: 75 q/ha

Produktionstechnik:

Auswahl der besten Trauben, natürliche Austrocknung, wobei die Trauben in eigenen, traditionellen *penzoli* (Darren) bis zum Anfang des nächsten Jahres hängen bleiben. Die getrockneten Trauben werden gepresst und der so erhaltene Most in *caratelli* (kleine Fässer) aus Eichen-, Kirschbaum- und Kastanienholz gefüllt, wo er für mindestens drei Jahre zur Veredelung verbleibt.

Organoleptische Eigenschaften

Bernsteinfarben mit sehr schönen Orangetönen. Vielschichtiges, klassisches Aroma nach Dörrobst mit Anklängen an Arzneikräuter. Am Gaumen ölig, dicht anliegend von gutem Gewicht, langer, süßer Abgang.

Serviertemperatur

18 °C

Gastronomische Empfehlung

Traditionsgemäß mit dem in Prato hergestellten Mandelgebäck Cantuccini und feiner Teebäckerei. Interessant und überzeugend zu Roquefort-Käse.

Verpackung

Flasche 0,50 l
im Einzelkarton
Karton mit 6 Flaschen

PoggioTorselli Società Agricola

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771
info@poggiotorselli.it - www.poggiotorselli.it