



Fattoria di Castel Pietraio ®
Barone Neri Del Nero
Monteriggioni Toscana Italia

VIN SANTO DEL CHIANTI

Denominazione: VIN SANTO DEL CHIANTI

D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Castel Pietraio Monteriggioni (SI)

Vendemmia annata: 2007

Numero bottiglie: 800 da 50cl.

Uvaggio: Malvasia Bianca

Altitudine dei vigneti: 250 Metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso calcareo povero di materia organica

Densità di impianto: 4.000 viti per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Andamento climatico dell'annata 2007:

Nell'inverno 2006 – 2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti. La vendemmia 2007 è stata favorevole consentendo notevoli livelli qualitativi.

Vinificazione: Scelta delle uve più spargole in campo e appassimento naturale delle uve sui graticci. Pressatura soffice delle uve e fermentazione alcolica in caratello.

Affinamento: 7 anni in caratello di rovere

Temperatura di servizio: 18° C

Gradazione alcolica: 15% vol

Abbinamento: Pasticceria secca e cioccolato

Note organolettiche:

Colore: Giallo ambra intenso e brillante

Profumo: Caratterizzato da una notevole ricchezza di sensazioni che aprono con sentori di albicocca candita e uva passa, per proseguire con note di frutta secca e di spezie esotiche

Sapore: Denso, equilibrato, molto elegante e persistente.



2000