



**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