

Belcaro

Vin Santo Chianti Classico Doc 2012



Vin Santo della tradizione. Le uve, raccolte ai primi di ottobre, vengono appassite su graticci fino al mese di dicembre, per poi essere spremute in maniera soffice. Il mosto che si ottiene fermenta lentamente ed affina per almeno 5 anni in piccoli fusti di rovere (caratelli).

Caratteristiche Annata

Inverno mite con temperature sopra le medie stagionali, seguito da una primavera piovosa che ha determinato un rallentamento nel germogliamento e diminuzione del quantitativo delle uve. Mesi estivi caldi, in particolare agosto, ma le abbondanti riserve idriche dei terreni non hanno rallentato il processo di maturazione delle uve. Settembre caratterizzato da bel tempo, giuste precipitazioni e forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Note di Degustazione

Colore ambrato con sentori di mandorle, miele e leggera speziatura. Palato fresco e misurata dolcezza. Ideale con dolci a pasta secca o con mandorle ma anche formaggi di pecora e gorgonzola stagionati.

Ubicazione Vigneti

Tenuta di San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti sulla formazione di Monte Morello.

Sistema di Allevamento

Guyot

Vendemmia

Prima settimana di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Le uve raccolte e appassite su graticci vengono dolcemente spremute in dicembre per poi fermentare ed affinare per almeno 5 anni in piccoli fusti di rovere.

Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Temperatura di Servizio
16-18 °C

Alcool
16,5% Vol

Invecchiamento
oltre 20 anni

Acidità Totale
6 g/l

Residuo Zuccherino
85 g/l

Formato

