



Belcaro

Vin Santo Chianti Classico Doc 2014

Vin Santo della tradizione sia nell'uvaggio che nel metodo di lavorazione. Le uve 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 anni in piccoli fusti di rovere (caratelli).

Caratteristiche Annata

Una delle annate con andamento climatico più peculiare del decennio: -inverno decisamente caldo e piovoso e temperature nella media in primavera, con piogge non eccessive; i mesi di luglio e agosto sono invece stati un po' più freschi del solito con frequenti rovesci pomeridiani, mentre il mese di ottobre, con giornate ventilate e temperature gradevoli, ha consentito un regolare svolgimento della vendemmia.

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.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

Vigneti S. Anna e Cantina San Vito nelle tenute 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 vengono raccolte e messe ad appassire e spremute in dicembre. Il mosto fermenta e affina in piccoli fusti di rovere francese fino a raggiungere la qualità desiderata.

Bottiglie Prodotte

2.500

Temperatura di Servizio

16-18 °C

Alcool

15,5% Vol

Invecchiamento

oltre 20 anni

Acidità Totale

7,2 g/l

Residuo Zuccherino

80 g/l

Formato

