



SAN FELICE

# In Pincis

Vin Santo Chianti Classico Doc 2011



Il nostro Vin Santo In Pincis è prodotto solo nelle annate migliori, quando le condizioni danno uve più sane e i più alti livelli di zucchero. Grappoli rigorosamente selezionati di Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti sono sottoposti ad un lungo processo di appassimento, poi il vino passa sette anni in botti di legno.

## Caratteristiche Annata

Fine inverno mite e piovoso e primavera anticipata di 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali. Ottime le piogge di fine maggio e inizio giugno che hanno garantito una buona riserva idrica alle piante. I caldi mesi estivi hanno portato alla maturazione delle uve in condizioni perfette garantendo una vendemmia eccellente quanto a qualità e con quantità ridotte del 10% circa rispetto agli anni precedenti.

## Note di Degustazione

Soave ed elegante, dotato di un luminoso colore oro antico e profumi di caffè, datteri, fichi secchi e miele; dolce, sapido, equilibrato. Un vero vino da meditazione, da fine pasto, con dolci a pasta secca e con salame al cioccolato ricco di frutta secca.

## Ubicazione Vigneti

Vigneto Vignone 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 su rocce. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.

## Sistema di Allevamento

Cordone speronato

## Uvaggio

Trebbiano Toscano 100%

## Vendemmia

20 ottobre

## Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono raccolte e messe ad appassire su graticci chiamati "paglie" e spremute in dicembre o in gennaio. Il mosto fermenta e si affina per 7/8 anni

in piccoli fusti di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

## Bottiglie Prodotte

1.300

## Temperatura di Servizio

18–20 °C

## Alcool

17% Vol

## Invecchiamento

Oltre 20 anni

## Acidità Totale

6,5 g/l

## Residuo Zuccherino

127 g/l

## Formato

