

FATTORIA DI SAMMONTANA

VIN SANTO

Toscane , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Andrea Dzeduszycki

Millésime 2009

Appellation Vinsanto del Chianti DOC

Sols Alluvial

Altitude Des Vignes 120 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 50 % Trebbiano toscano 40 % Malvasia toscana 10 % San colombano

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 3 600 pi/ha

HI/Hect 15 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Les raisins sont séchés sur étagères dans de vieux "Vinsantaia". Le moût est fermenté en fûts de chêne et de châtaigner de 100 L pendant au moins quatre ans

Levures Indigènes

Élevage 4 ans en vieux fûts de chêne ou de châtaigner

Alcool 16.8% alc./vol.

Sulfites 10 mg/l

Sucre 14 g/l

Acidité 6.25 g/l

Couleur Couleur ambre

Dégustation Notes de fruits secs et d'épices. Vin traditionnel semi-sec.

Température De 16°C

Service