

Vin Santo Chianti Classico

Vendemmia 2004

TIPOLOGIA	Vin Santo Chianti Classico Doc
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Il Vignone</i> nelle tenute dell'Agricola di San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena).
ALTITUDINE	350/400 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	Sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	2 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1974
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
UVAGGIO	<i>Trebbiano Toscano</i> 75% <i>Malvasia del Chianti</i> 25%
VENDEMMIA	5-8 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Le uve vengono raccolte e messe ad appassire su gr chiamati "paglie" e spremute in dicembre o in gennaio. Il mosto fermenta e si affina per 5 anni nei "caratelli", piccoli fusti da 225 lt di rovere francese. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18° C
ALCOOL	16,3 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	8.5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	65 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	Più di 20 anni

