Vin Santo del Chianti

Il Vin Santo, raffinato vino dolce della tradizione toscana, si distingue per essere il risultato della vinificazione di uve passite, principalmente Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca.

Questi grappoli, tipicamente molto maturi, vengono delicatamente appesi per diverse settimane su fili o graticci in locali ben aerati e opportunamente protetti da una copertura. Questa pratica mira a favorire la disidratazione e la concentrazione degli zuccheri. Durante questa fase, l'aerazione assume un ruolo essenziale, agevolando l'estrazione dell'acqua dagli acini fino al 50%, concentrandone la componente zuccherina e impedendo la formazione di muffe dannose.

Il processo di appassimento delle uve si protrae per un periodo compreso tra i 2 e i 6 mesi. Segue quindi la fase di pigiatura e fermentazione dei mosti ottenuti, i quali trascorrono anni a maturare in piccole botti di legno conosciute come "caratelli". Questi sono accuratamente posizionati sotto i tetti o in zone esposte alle variazioni termiche stagionali, contribuendo così a conferire al vino delicate e distintive note ossidative.

Il metodo tradizionale di produzione prevede l'aggiunta della "madre" al mosto nei caratelli. Questa "madre", costituita dalle fecce delle vinificazioni precedenti, racchiude lieviti, batteri e complessi principi organolettici. Rappresenta un patrimonio esclusivo che consente al produttore di replicare tutte le tipiche caratteristiche distintive del Vin Santo.

Vin Santo del Chianti – Scheda Tecnica

Classificazione: ***Vin Santo del Chianti DOC***

Annata: ***2013***

Uvaggio: ***Malvasia Bianca 80% Trebbiano 20%***

Gradazione: ***15°***

Vinificazione: ***dopo una attenta selezione in vigna si procede alla raccolta manuale dei grappoli in piccole cassette per evitare che gli acini vengano rovinati. Le uve vengono poi messe ad appassire in appositi graticci fino al raggiungimento della giusta concentrazione zuccherina che avviene mediamente fra la fine di dicembre e i primi di gennaio. Segue poi una soffice pressatura ed il mosto che ne deriva viene trasferito in caratelli di diverse capacità da 50 a 200 litri all'interno dei quali avviene la fermentazione alcolica.***

Invecchiamento: ***Il vino rimane in invecchiamento per 7/10 anni in caratelli di rovere, castagno ed altri legni***

Degustazione:

Colore: ***ambrato con riflessi dorati;***

Olfatto: ***naso molto intenso, leggermente etereo con note di miele, frutta secca, mandorla e fichi;***

Gusto: ***al palato risulta armonico con un perfetto bilanciamento tra acidità e tenore zuccherino; vellutato, avvolgente e molto persistente.***

Abbinamenti: ***dolci secchi tipici della tradizione toscana ma anche formaggi erborinati e torte salate.***