

DIEVOLE

DAL 1090

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

2014



Tipico Vin Santo Chiantigiano, prodotto con uve di Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca con appassimento in vigna e maturazione in caratelli.

Varietà: Malvasia Bianca e
Trebbiano Toscano

ASPETTO AGRONOMICICO:

Altitudine: 300-420 mt. sml
Esposizione: sud, sud-ovest
Composizione del terreno: marna,
calcare, alberese

ASPETTO ENOLOGICO:

Appassimento delle uve su cannicci posti in un locale ben areato e secco. Il mosto è posto in caratelli di castagno (piccole botti sigillate da 50 Lt) dove fermenta spontaneamente.

Il mosto rimane nel caratello per 5 anni durante i quali va incontro ad una lunga e lenta ossidazione conferendo al vino una tipicità unica. Affinamento finale in bottiglia per 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: ambrato
Profumo: intenso di frutta secca, miele, noci e uva sultanina.
Gusto: dolce e caldo, con retrogusto elegante di mandorla, biscotto e noce. Il finale è molto complesso e persistente.