

DIEVOLE

DAL 1090



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



2018

ASPETTO AGRONOMICO

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 3 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.