

# LA CASTELLINA

## Vinsanto del Chianti Classico DOC



**Altezza vigneti:** 450 m

**Superficie di produzione:** 1 ettaro

**Viti per ettaro:** 5500

**Tipo di terreno:** rocce e sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneto:** sud-ovest

**Uvaggio:** Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano

**Vinificazione ed affinamento:** la vendemmia per il Vinsanto viene fatta manualmente, particolare cura è dedicata alla scelta dei grappoli migliori e perfettamente sani. I grappoli vengono lasciati ad appassire per circa due mesi in locali asciutti e ben ventilati per evitare l'aggressione da parte di muffe. Trascorso questo periodo viene effettuata la pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare ed affinare in caratelli (piccole botti) posti in locali sottotetto dove la fermentazione avviene a fasi alterne (a causa delle variazioni di temperatura estate-inverno). Ciò fa sì che il processo si protragga nell'arco di tre anni di affinamento.

**Esame visivo:** ambrato, sfumature aranciate.

**Esame olfattivo:** intenso, i toni dell'alcool, seppur forti non ne coprono il ricco bouquet nel quale si riconoscono note mielate di acacia, uva passa e noce.

**Esame gustativo:** denso, oleoso, esplicitamente dolce, con note di frutta secca (albicocche in particolare), miele di acacia con un finale piacevolmente amaro che ricorda la mandorla. Persistenza straordinaria.