



# VINSANTO

## DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Del “vino speciale” della campagna toscana cerchiamo una versione filologica ma aggiornata, aggirandone le frequenti imprecisioni tanto quanto una freddezza formale che lo priverebbe di senso e riconoscibilità.



**UVE:** Trebbiano Toscano, Malvasia e altri vitigni

**ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE:** Lamole, Vigneto Ridaldi

**ALTITUDINE:** 598 - 655 mt. s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Scisti e arenarie di galestro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e archetto chiantigiano

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 5.000 - 5.200 piante per ettaro

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 25 settembre - 15 ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 14,00% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Tulipano piccolo per vino da dessert

**POTENZIALE EVOLUTIVO:** 10/12 anni

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6

**FORMATO (CL):** 50



### SCHEDA TECNICA

Vigneto terrazzato di 12 anni di età a 598-655 metri s.l.m., con esposizione a sudovest. Appassimento dei grappoli su stuoie da settembre a inizio gennaio; pressatura e immediata immissione nei caratelli di rovere e castagno da 50 a 100 litri, dove fermenta e matura per almeno 3 anni.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Soavità barocca su calda architettura; un profluvio di aromi (arancia candita, albicocca e pescanoce, cera, miele grezzo, tabacco, erbe aromatiche) introduce un sapore trasognato, dolce e avvolgente ma in definitiva equilibrato e classico, intriso di salinità all'epilogo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È più duttile di quanto di solito si pensi; le preparazioni dolci sono il suo forte (biscotteria varia, crostate, cheesecake, dolci al cioccolato o alla crema), ma entra in emozionante risonanza anche con i grandi erborinati, i crostini di fegato, la terrina di coniglio o il castagnaccio.