



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.