



VINSANTO- "wine of the Saints"
COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE
D.O.C

E' un tipico – unico vino toscano prodotto da una selezione di uve bianche autoctone toscane: **Trebbiano** e **Malvasia**.

In linea con la tradizione antica, i miglior grappoli sono selezionati da una squadra specializzata, vengono raccolti a mano al giusto grado di maturazione e lasciati seccare su rastrelliere fino a Dicembre/Gennaio, la pressatura delicata produce un mosto armonioso con un'alta concentrazione di zucchero. Invecchiato in piccoli caratelli di quercia per almeno 10 anni e successivo affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti : TREBBIANO VECCHIO e GROTTA –vigna più antica della tenuta -60 anni.

Annate disponibili : 1999

Alcol : 17,5 % **Acidità totale** 9,08 gr/lit

Estratto secco 153.8 g/l **Zucchero residuo** 118 g/l

Produzione media annuale: 1.800 BORD. 0,500 LT.

Sistema di allevamento: Guyot

Piante/ha : 3000 piante/ha

Resa :1kg uva a pianta

Terreno : Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie

Proprietà organolettiche :

Colore : Giallo ambrato.

Profumo: Intensamente profumato con aromi ossidativi che ricordano la frutta passita e la frutta secca

Sapore : Armonico, pieno, lungo, morbido, moderatamente dolce.

Consigli del produttore :

Chiudi i tuoi occhi e pensa solo al bellissimo grappolo di uva bianca.... Nient'altro che al succo d'uva.... invecchiato per anni e anni in legno aspettando il momento perfetto per essere imbottigliato....

Un vino speciale da gustare : un bicchiere dopo cena, a temperatura ambiente o fresco, da provare con del blue-cheese e miele o potrebbe dare una gustosa nota sul gelato alla vaniglia.

www.castelvecchio.it San Casciano Val di Pesa –Tuscany –Italy