Castelvecchio
San Casciano Val Di Pesa - Firenze

VINSANTO
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: **2003**

Alcol: 17,5 %
Acidità totale: 8,77 g/l
Estratto secco: 121,7 g/l
Zuccheri residui: 63,4 g/l

Produzione media annuale: 1.800 Bott. 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 appassita e la frutta secca, spezie dolci, miele e caramello.
Sapore: Armonico, pieno, lungo, morbido, moderatamente dolce con una buona acidità.

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 formaggio erborinato e miele o per rendere più gustoso un gelato alla vaniglia.

Recensioni:

VINIBUONI D'ITALIA
L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI
Touring Editore

SCORE 4* STELLE

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/13