



## VIN SANTO DI SAN NICCOLÓ

DOC Vin Santo del Chianti Classico

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
1993	Dolce naturale strutturato e complesso	60% Malvasia Bianca 40% Trebbiano	Castellina in Chianti (SI)

*L'autentico vinsanto del Chianti Classico, né troppo secco né troppo dolce. Fatto nel rispetto più rigoroso della tradizione, con i grappoli di Malvasia bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi in caratelli che hanno madri di 20-30 anni.*

**Note degustative:** colore ambrato e brillante. Al naso si avvertono note di frutta secca, miele, caramello e frutta candita. Al palato è avvolgente e ampio e dà una sensazione di farina di castagne e con un finale lungo e piacevole.

**Abbinamenti:** tipico abbinamento con i cantucci toscani ed in generale con la pasticceria secca, la sua non eccessiva dolcezza lo rende un abbinamento originale con formaggi erborinati.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** terra fine con poco scheletro

**Altimetria vigneti:** 350-400 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot semplice o doppio

**Densità d'impianto:** da 3500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 30/35 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine di settembre

**Vinificazione:** in caratelli di rovere e castagno

**Affinamento:** in caratelli e in bottiglia

**Durata dell'affinamento:** 5 anni

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Formati disponibili:** 0,375 l

