

Il santo de L'Arco

VIN SANTO DEL CHIANTI



UVAGGIO: Trebbiano e malvasia

VINIFICAZIONE: Le uve, sono selezionate attentamente e raccolte in momenti diversi durante il periodo della vendemmia. I grappoli raccolti all'inizio della vendemmia contengono un'acidità più elevata, quelli raccolti più tardi, assicurano un contenuto zuccherino maggiore.

Le uve, raccolte in cassette e disposte manualmente su delle stuoie, rimangono ad appassire fino alla fine di Dicembre, quando poi avviene la pressatura.

Il mosto ottenuto è quindi introdotto nei tipici caratelli, che hanno una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove ha seguito una fermentazione alcolica lunga e lenta che si interrompe spontaneamente quando il vino raggiunge un grado alcolico di 15/16%.

Il vino rimane nei caratelli per ca. 3 anni, dopo di che subisce una leggera filtrazione e viene imbottigliato.

ALCOOL : 16,0% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE : Vino da Dessert di colore giallo molto carico con riflessi ambrati; ha profumo ampio, complesso con sentori di miele e frutta secca. Al gusto è strutturato e piacevolmente dolce.