



GEOGRAFICO



Geografico

Vin Santo del Chianti

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino bianco fermo dolce/ <i>Sweet white wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Vin Santo del Chianti D.O.C.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1997
Produzione/ <i>Production</i>	7000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Trebbiano 80% - Malvasia 20%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	San Gimignano
Tessitura Suolo/ <i>Soil Texture</i>	Argilloso sabbioso con ciottoli <i>Clayey - sandy stratum and pebbles</i>
Sistema Allevamento/ <i>Rearing System</i>	Guyot/ Cordone speronato <i>Guyot/ Spur-pruned cordon</i>
Vendemmia/ <i>Harvest</i>	Settembre poi essiccazione a 10°-15°C fino a Dicembre <i>September, drying process on the racks at 10°-15°C until December</i>

Invecchiamento/ <i>Ageing</i>	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia)/ <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	42 mesi (incluso 1 mese in bottiglia) <i>42 months (including 1 month in bottle)</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Barrique
Capacità/ <i>Capacity</i>	225 l.
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Naturale <i>Natural</i>

Enologo/ *Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative
Vino prodotto con uve di Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti appassite su stuoie in appositi locali. Il vino si presenta di colore giallo oro tendente all'ambrato, con profumi intensi e persistenti, fruttati, e con un gusto rotondo, vellutato, dolce, con leggeri sentori di frutta secca

Tasting notes
This wine is produced from Trebbiano Toscano and Malvasia del Chianti grapes dried on mats in appropriate facilities. It has a golden-yellow color tending to amber, intense, persistent and fruity aromas and a round, velvety and sweet flavor with light scents of dried fruit.

Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757000959
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757000966
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105