



TENUTA PIETRASERENA



"Vin Santo Pietraserena" - Vin Santo del Chianti D.o.c.

Prima della vendemmia siamo soliti "passare" la vigna per identificare le migliori uve Trebbiano e Malvasia da destinare all'appassimento. Queste uve devono essere sanissime perché l'appassimento a tetto dura fino alla settimana prima di Natale, periodo in cui di solito effettuiamo le operazioni di pigiatura. A questo punto l'uva è in uno stato di appassimento ottimale ed ha una concentrazione di zuccheri incredibile. Il mosto che ne deriva è meraviglioso, denso, sciropposo, quasi un miele. Viene quindi messo in piccolissime botti di castagno e rovere in un locale apposito sottotetto; i caratelli vengono tappati e sigillati con ceralacca e così lasciato per tre-quattro anni in modo tale che il prezioso vino possa trasformarsi e maturare. Il susseguirsi delle stagioni, il freddo intenso delle notti d'inverno alternato al sole cocente dei giorni d'estate ed al venticello che ogni giorno soffia leggero a 340 metri slm, modellano questo nettare che a buona ragione si può chiamare "Santo".



CLASSIFICAZIONE: Vin Santo del Chianti Doc

UVAGGIO: Trebbiano e Malvasia bianca

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo ambrato, profumo delicato, caratteristico, caldo, sapore di frutta passita (albicocche secche, mandorle, miele), vellutato, molto equilibrato

ABBINAMENTO: Fine pasto, l'ideale con Cantuccini

ALC/VOL : Alcol: 15 % vol.

AWARDS



Nome:	Pietraserena Vin Santo	Classificazione:	Vin Santo del Chianti DOC
Primo anno di produzione:	1976	Bottiglie prodotte:	1.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Trebbiano e Malvasia bianca
Esposizione Vigneti:	Nord	Resa per ettaro:	50
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	40 anni
Periodo della vendemmia:	Fine Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Caratelli di Castagno
Invecchiamento:	4 Anni in Caratello di Castagno	Vinificazione:	Vendemmia tardiva e 3 mesi di appassimento su cannicci. Lunga fermentazione in caratello
Periodo di imbottigliamento:	Dicembre	Capacità d'invecchiamento:	Molto Buona
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	375 ml