



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



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