

“Fattoria di Lucignano Conte Lodovico Guicciardini”

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Uvaggio: Trebbiano 80%, Malvasia bianca toscana 20%

Anno di impianto dei vigneti: Trebbiano: 1970; Malvasia bianca toscana: 1970

Tipo di terreno: Medio impasto con presenza di argilla e di ghiaie

Esposizione: Sud-Est e Sud-Ovest. Altitudine 280 metri s.l.m.

Vinificazione e invecchiamento: Le uve sono raccolte, selezionandole accuratamente, a fine settembre e messe ad appassire su stuoie fino alla fine di dicembre/gennaio (concentrazione zuccherina 380 g/l). Pressatura soffice. Il mosto viene messo in caratelli di rovere da 200 litri circa, riempiti per il 75% e sigillati appena partita la fermentazione, su lieviti madre della Fattoria di Lucignano. I caratelli vengono aperti dopo circa 8 anni di maturazione.

Colore: Ambrato

Sapore: Intenso, complesso, avvolgente, armonico

Profumo: Complesso, frutta secca, albicocca, miele, fiori di acacia

Abbinamenti: Pasticceria secca, formaggi erborinati, formaggi stagionati.

Numero medio di bottiglie/anno: 5.000

Temperatura di servizio consigliata (gradi °C): 16-18

Grado alcolico: 16% vol

Estratto secco g/l : 44 estratto netto

Acidità g/l: 6,5

