

VINSANTO D.O.C.

COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Varietà: Trebbiano toscano 75% - Malvasia 15% - Sangiovese 10%

Temperatura di servizio: 10°/12° C

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Proprietà: Tenuta San Jacopo

Superficie a vigneto: 3 ettari

Altimetria: 300 mt. s.l.m.

Esposizione: sud - sud/est

Densità impianti: 3.900 piante/ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 20 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa x ettaro: 25/30 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre per uve bianche, prima decade di ottobre per uve rosse

Raccolta: in cassette da 20 kg, manuale con cernita dei grappoli più spargoli e sani

Appassimento: i grappoli vengono messi ad appassire su graticci e controllati ogni 2/3 giorni

Fermentazione: a fine appassimento, tra dicembre e gennaio, i grappoli vengono pigiati in modo soffice e il mosto ottenuto viene messo in caratelli di varie capacità ed essenze legnose; qui il mosto fermenta e si affina per 8 anni

Contenitori di assemblaggio: inox

Durata affinamento: 12 mesi dopo assemblaggio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Bottiglie prodotte: n° 800

