

# I S O D I



## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. "I SODI" RISERVA

- Vigneti: a Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti nella zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Ettari vitati: 12 complessivi di cui 0,5 per Vinsanto
- Provenienza: unicamente dai nostri vigneti in località I SODI.
- Forma di allevamento: Cordone speronato e Guyot semplice con un massimo di 10 gemme per ceppo.
- Produzione ad ettaro: massimo 75 q.li
- Età dei vigneti: 40 anni.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto ad Est-Sud-Ovest.
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 4.000
- Vendemmia: seconda quindicina di Settembre, salvo una piccola variabilità in base allo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Malvasia del Chianti 55-65%, Trebbiano Toscano 35-45%.
- Vinificazione: dopo lungo appassimento delle uve, nel mese di gennaio si effettua la pigiatura mettendo il mosto nei piccoli e caratteristici "caratelli".
- Invecchiamento: nei caratelli almeno 5 anni, successivo affinamento in contenitori di vetro per circa un anno. Segue l'imbottigliamento con un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima della messa in vendita
- Caratteristiche organolettiche: colore ambrato, profumo intenso, con gusto delicatamente asciutto. Sentori di miele, mandorle, nocciole, persistente al palato con un giusto bilanciamento fra secco e dolce.
- Temperatura di servizio: fra 14 e 16 gradi si apprezzano al meglio gli aromi.
- Si accompagna a: ottimo con i "Cantucci" e dolci secchi in genere e comunque ideale per ogni fine pasto.



