

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.**
- **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: prima 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 Dicembre 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: oltre che con i tradizionali "Cantucci" e dolci secchi in genere lo consigliamo anche con formaggi erborinati e comunque rimane ideale per ogni fine pasto.**

