

65 LUNE



Produttore

Fattoria Bini

Classificazione

Vin Santo del Chianti DOC

Annata

2007

Uvaggio

Trebbiano Toscano 60%, Malvasia 30%, San Colombano 10%

Vendemmia

Le uve scelte per il Vin Santo vengono raccolte in cassette a partire dalla terza decade del mese di Settembre e successivamente messe ad appassire su stuoie o appese su telai.

Vinificazione

La pressatura delle uve avviene quando le uve raggiungono il giusto livello di appassimento, solitamente alla fine dell'Inverno successivo a quello di vendemmia. Il mosto ottenuto fermenta per cinque anni in caratelli di legno di rovere e castagno e al termine di questa fase le diverse tipologie di vinsanto ottenute vengono assemblate in base ad un'attenta analisi qualitativa. Il blend, dopo l'imbottigliamento, viene affinato per almeno sei mesi in bottiglia.

Note degustative ed abbinamenti

Dolce per generoso residuo zuccherino. Al naso note di farina di castagne e tè. Ottimo in abbinamento a pasticceria secca e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 12-14° C.

Territorio

La vigna del Vinsanto, di 1,10 Ha, ricade nel comune di Vinci e presenta un'esposizione sud, sud-ovest. Le viti sono allevate a Guyot, il sesto di impianto investe 4.800 piante per ettaro e l'età del vigneto è 15 anni.

Riconoscimenti

4 grappoli su **Duemilavini 2013**

2 bicchieri su **Vini d'Italia 2013**