



## ARMIDA Vin Santo del Chianti DOC



**CLASSIFICAZIONE:** Vin Santo del Chianti  
DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colline di Terricciola

**VIGNETI:** nuovi impianti realizzati nel 2004

**SESTO D'IMPIANTO:** cm 80 x 230 cm

**DENSITA' DELL'IMPIANTO:** 5434 ceppi per  
ettaro

**RESA PER CEPPO:** Kg 1-1,5 di uva

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Gujot

**VITIGNI:** Trebbiano Toscano, Malvasia e  
Colombana

**VENDEMMIA:** si scelgono in vigna le migliori  
uve di Trebbiano, Malvasia e Colombana,  
dopo un'ulteriore selezione si dispongono sui  
graticci per l'appassimento di minimo 3 mesi

**METODO DI VINIFICAZIONE:** al termine  
dell'appassimento le uve vengono  
ammotate e se ne ricava un succo denso e  
dolcissimo che viene fatto riposare per  
minimo 5 anni in piccoli caratelli di rovere  
da 100 litri. Non viene filtrato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13-13,5%

**QUANTITÀ:** 5000 bottiglie da 0,375l