



ARMIDA VIN SANTO DEL CHIANTI DOC



CLASSIFICAZIONE: *Vin Santo del Chianti Riserva 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.*

VINIFICAZIONE: *al termine dell'appassimento le uve vengono ammostate 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%*

BOTTIGLIE PRODOTTE: *5000 da 0,375 l*



ARMIDA VIN SANTO DEL CHIANTI DOC



CLASSIFICATION: *Vin Santo del Chianti Riserva DOC*

PRODUCTION AREA: *Terricciola Hills*

VINEYARDS: *planted in 2004*

SIXTH OF PLANT: *cm 80 x 230 cm*

DENSITY OF THE PLANT: *5434 vines per hectare*

YIELD PER VINE: *1-1.5 kg of grapes*

TRAINING FORM: *Gujot*

VINEYARDS: *Trebbiano Toscano, Malvasia and Colombana*

HARVEST: *the grapes are harvested by hand and placed in small boxes where they arrive to the cellar to be immediately de-stemmed. Malvasia is harvested in early September, the Trebbiano at the end of September.*

VINIFICATION METHOD: *the best grapes are carefully picked by hand and placed in small crates in which they are taken to the winery. Following a subsequent process of selection, the grapes are dried naturally using the traditional method, on cane mats for at least 3 months. Once the grapes have withered, they are crushed. The sweet, dense juice extracted is kept in small, 100 liters oak barrels for 5 years.*

ALCOHOL CONTENT: *13%*

ACIDITY: *6,2*

QUANTITY: *3000 bottles of 0,375 l*