

# VILLA CALCINAIA

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. 2015



Il vinsanto è prodotto dalle varietà di uva bianca Trebbiano e Malvasia essiccate naturalmente in un ambiente aerato, assieme ad una piccola quantità di uve rosse dalla varietà Canaiolo. Durante l'essiccamento le uve vengono controllate e ripulite dagli acini marcati. Intorno a febbraio, quando le uve raggiungono un livello di circa 32°/36° Brix, vengono pigiate e trasferite in piccoli caratelli da 55 litri. In questo modo il mosto fermenta grazie ai lieviti spontanei. Il vinsanto invecchia in caratelli per circa 8 anni con poche colmature prima di essere imbottigliato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il vino ha colore ambrato con un intenso aroma resinoso di albicocche secche ed è fruttato al gusto e vellutato sul palato con una dolcezza equilibrata che si sposa con alcool e acidità.

### ABBINAMENTI

Il vinsanto si apprezza al meglio con scaloppa di fegato grasso, formaggi stagionati o meglio ancora come vino da meditazione.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

1.400



<i>Zona di produzione</i>	Greve in Chianti
<i>Proprietario</i>	Conti Capponi dal 1524
<i>Viticultura</i>	Biologica
<i>Superficie aziendale</i>	200 ettari di cui 31 in vigneti
<i>Altitudine</i>	280 m
<i>Terreno</i>	Medio impasto, franco sabbioso e argilloso nelle zone più basse verso il fiume Greve. Terreni meno profondi, più limosi e con forte presenza di scheletro, in particolare "alberese", nelle zone più alte.
<i>Vitigni</i>	70% Trebbiano, 15% Canaiolo, 15% Malvasia
<i>Anno di piantagione</i>	1959 - 2006
<i>Nr. piante per ettaro</i>	4.000 - 6.000
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot e cortina semplice
<i>Nr. trattamenti per anno</i>	6 - 9
<i>Quintali uva per ettaro</i>	30
<i>Resa vino per quintale uva</i>	30%
<i>Vendemmia</i>	Manuale, ottobre
<i>Nr. gg. di appassimento su penzole</i>	150
<i>Invecchiamento</i>	120 mesi in caratelli di rovere di Slavonia
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	6 mesi
<i>Nr. travasi</i>	1
<i>Gradazione zucchero a vendemmia</i>	34 brix
<i>Acidità totale in bottiglia</i>	7.47 gr/l
<i>Anidride solforosa totale</i>	81 mg/l
<i>Anidride solforosa libera</i>	7 mg/l
<i>Gradazione alcolica</i>	11.55%
<i>Ph</i>	3.60 / 3.65
<i>Zucchero residuo</i>	164.9 gr/l
<i>Tipo bottiglia e capacità</i>	Bordolese Liberty XV 37.5 cl
<i>Misura tappo</i>	45 x 26
<i>Nr. bottiglie per cartone</i>	6
<i>Conservazione</i>	50 anni

[www.conticapponi.it](http://www.conticapponi.it)

