



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

VINSANTO DEL VIGNETO LA CASUCCIA 2015 Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.



Questo vino dolce è parte della nostra tradizione, che siamo orgogliosi di aver raccolto ed interpretato.

Le uve di Malvasia Bianca e Trebbiano, coltivate nella Vallata de La Casuccia, vengono raccolte a mano e messe ad appassire naturalmente nelle nostre serre. Dopo circa due mesi, l'uva viene pigiata e posta in piccole barriques di rovere, nelle quali inizia il lungo percorso di fermentazione.

Il nostro "Vinsanto" si contraddistingue per una concentrazione zuccherina non eccessiva, che lascia il ruolo primario ai profumi. Questa caratteristica lo rende un vino non solo da dessert, ma anche perfetto da abbinare con formaggi o pâté.

Esposizione: nord-est; sud-ovest

Terreno: argillo-calcareo, prevalentemente roccioso

Altitudine: 460 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera

SELEZIONE CLONI: Malvasia Cenaia 2, Trebbiano SL30

Densità d'impianto: 5.200 piante/ha

Uvaggio: Malvasia Bianca 65%; Trebbiano Toscano 35%

CLIMA

L'estate è iniziata in ritardo e la prima invaiatura è avvenuta ad inizio Agosto. Belle giornate di sole e caldo estivo fino a metà settembre, quando la temperatura si è di nuovo abbassata, in particolare la notte, inducendo a ritardare la vendemmia che è avvenuta nei giorni 23 Settembre per la Malvasia Bianca e il 10 Ottobre per il Trebbiano. La data di raccolta è stata stabilita dopo numerose campionature analizzate organoletticamente in vigna e in laboratorio. La raccolta è avvenuta in modo rigorosamente manuale, in cassette da 10/12 kg che sono poi passate su un tavolo di scelta per ulteriore selezione.

VINIFICAZIONE

Le uve, messe ad appassire in catene di grappoli in appositi fruttai asciutti e ben ventilati, al raggiungimento del grado zuccherino richiesto, sono state pigiate, senza essere dirasate, e pressate delicatamente.

Il mosto, dopo una prima sfecciatura statica, è passato per circa 200 litri ciascuno, in barriques di rovere di Allier usati. La fermentazione si è sviluppata, come tradizione, a fasi alterne fino ad arrivare ad un arresto spontaneo.

Questo vino è stato imbottigliato il giorno 3 Marzo 2020, producendo 3520 mezze bordolesi.

 **Colore:** giallo ambrato brillante con riflessi dorati.

 **Profumo:** fruttato, albicocca e frutta secca.

 **Gusto:** estremamente elegante e raffinato, con buona verve acida e un moderato contenuto zuccherino che, unitamente ad un alcol bilanciato, ripropongono l'eccellenza di utilizzo di questo splendido vino non soltanto, perciò, da accompagnare al dessert o da meditazione, ma anche come aperitivo o da abbinare a formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 15,5 %

Acidità totale: 5,9 gr/l

Zuccheri residui: 101,9 gr/l

Estratto: 131,4 gr/l

