

ITALIA - TOSCANA

FATTORIA DI BACCHERETO “TERRE A MANO”

ROSSELLA BENCINI TESI

CARMIGNANO

● VIN SANTO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ed arenarie - 250 mt s.l.m.

Vitigno: Trebbiano toscano 80%, Malvasia del Chianti 20%

Estensione del vigneto: 1.5 ha. ND.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 2778

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ettaro: 33.0

Vendemmia: raccolta manuale 100% fine settembre/primi di ottobre; con più passaggi, con scelta delle uve a perfetta maturazione.

IN CANTINA

Vinificazione: Uve lasciate appassire per 3/4 mesi su stuoie di canne in ambiente arieggiato, quindi pigiate con pressatura soffice; il mosto poi viene posto in caratelli di castagno di piccola capacità (70 l). Nei caratelli subisce una fermentazione lenta con lieviti naturali, in più riprese, a temperatura ambiente. Si affina poi per 9 anni sulle fecce fini negli stessi contenitori.

Zuccheri residui: 195.0 g/l

Solforosa totale (SO₂): 62.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino bianco dolce dal naso etereo, alcolico, caratteristico, con sensazioni di miele e dalla bocca corposa, alcolica, dolce, vellutata con sentori di frutta secca.

ABBINAMENTI

Da meditazione, da bersi da solo a tutte le ore. Classico con la pasticceria secca e con la mandorla o con i fichi secchi di Carmignano. Ottimo anche con formaggi stagionati e/o erborinati.