

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana
51039 Quarrata (PT) • Italy
Phone & Fax: +39 0573 744.535

VINSANTO DEL CHIANTI

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Traubensorte: Trebbiano mit einem kleinen Prozentsatz von Malvasia und San Colombano

Farbe: Bernsteinfarbenes glänzendes Gelb

Düfte: Noten von getrockneten Früchten, Kastanienmehl mit einem leicht zitronigen Finale

Geschmack: voll, mit guter Säure, die die Freude gibt

Kombination: mit Kuchen und trockenem Gebäck

Merkmale des Produktionsgebiets

Höhe: 100/120 Meter über dem Meeresspiegel

Belichtung: Süden, Süd-Westen

Bodenart: tonhaltig und kalkhaltig reich an Skelett

Pflanzdichte: 6000 Reben/ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon und Guyot

Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner Trauben

Weinbereitung und Alterung

Ernteperiode: 20. September - 15. Oktober

Weinernte: handgemacht. Natürliches Trocknen auf Matten in einem kühlen, gut belüfteten Raum

Weinbehälter für die Gärung: Fässer in verschiedenen Abmessungen

Alterungszeit des Weines: mindestens 3 Jahre in sogenannten "Caratelli", die kleine Holzfassern sind.

Gesamtproduktion: 500 Flaschen



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

